# ДОМАШНИЕ СЛАБОАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Советы от Михалыча

медовуха,
пиво,
игристые вина,
сидр...

SHOUT
SHARE
IT

# Annotation

Николай Михайлович откроет вам секреты изготовления домашних алкогольных напитков. Вы не найдете здесь рецептов крепких напитков, таких как самогон, водка или коньяк, но зато в изобилии получите рецепты: пива – мошногорское и боярское, баварское и украинское, царское и даже морковное; медовых напитков – монастырский напиток, медовуха, медовые вина и также безалкогольные медовые напитки; игристых вин – шампанское из айвы и смородины, белое, красное и даже серое шампанское; сидры, крюшоны, наливки и даже лекарственные вина!


- Николай Звонарев
  - ○
  - ○ Предисловие
  - ○ Лекарственные настойки и вина
    - ■ Аир
    - ■ Березовые почки
    - ■ Буквица лекарственная
    - ■ Гравилат городской
    - ■ Девясил высокий
    - ■ Зверобой продырявленный
    - ■ Ежевика
    - ■ Любка двулистная
    - ■ Катарантус розовый
    - ■ Манжетка обыкновенная
    - ■ Мята перечная
    - ■ Пижма обыкновенная
    - ■ Полынь горькая
    - ■ Полынь обыкновенная
    - ■ Плющ
    - ■ Сабельник
    - ■ Сирень
    - ■ Смородина черная
    - ■ Тысячелистник обыкновенный
    - ■ Хвощ полевой
    - ■ Хрен обыкновенный
    - ■ Шалфей лекарственный
    - ■ Лекарственное вино от кашля
    - ■ Глазное вино
    - ■ Лекарственное травное вино
    - ■ Лекарственное вино от лихорадки

- Крепительная виноградная водка
- Кровоочистительное вино
- Очищающий напиток

- Напитки на меду
  - 
  - Мед монастырский для питья
  - Медовуха
  - Клюквенный мед
  - Пряный мед
  - Русский напиток
  - Узвар с медом
  - Медовый напиток
  - Вишневка 1
  - Вишневка 2
  - Вино из ягод ежевики или черники
  - Вино из ежевики
  - Вино из голубики
  - Напиток из лимона с медом
  - Витаминный напиток из шиповника с медом
  - Холодный медок
  - Напиток «Полночь»
- Домашнее Пиво
  - 
  - Пиво домашнее 1
  - Домашнее пиво 2
  - Пиво домашнее темное 1
  - Пиво домашнее темное 2
  - Пиво из можжевельника
  - Боярское пиво
  - Запорожское пиво
  - Мошногорское пиво
  - Экспресс-пиво
  - Пиво из сосновых побегов
  - Сельское пиво
  - Морковное пиво
  - Царское пиво
  - Баварское темное пиво
  - Чешское пиво
  - Виленское пиво
  - Русское пиво
  - Украинское пиво
  - Бархатное пиво
  - Столовое пиво
  - Английское пиво

- Пиво легкое
- Хмельное пиво
- Пиво из стручков гороха
- Пиво из слив

- Игристые вина
  - Шампанское из айвы
  - Шампанское красное
  - Белое или серое шампанское
  - Шампанское из красной смородины
  - Домашнее шампанское («лимонный квас»)
  - Шампанское из листьев черной смородины
- Домашние натуральные вина
  - Вино из различных ягод
  - Вишневое вино 1
  - Вишневое вино 2
  - Вишневое вино 3
  - Вишневое вино 4
  - Вино из вишневой мезги
  - Вишневое вино легкое
  - Вишняк
  - Вино из вишни или смородины
  - Вино из тутовой ягоды (шелковицы)
  - Сухое виноградное вино
  - Красное сухое вино
  - Вино из винограда Изабелла
  - Вино из черноплодной рябины 1
  - Вино из черноплодной рябины 2
  - Вино из черноплодной рябины 3
  - Вино из черноплодной рябины 4
  - Вино из красной смородины
  - Вино из черной смородины
  - Вино из яблок 1
  - Вино из яблок 2
  - Вино из яблок 3
  - Вино из яблок 4
  - Вино из яблок 5
  - Вино из яблок 6
  - Вино из черники
  - Вино из ревеня
  - Вино из бузины
  - Вино из облепихи 1
  - Вино из облепихи 2
  - Вино из шиповника 1
  - Вино из шиповника 3

- Вино из шиповника 2
- Вино из липового цвета
- Вино из сухофруктов
- Вино из клубничной или малиновой мезги
- Вино из клубники, черники, красной смородины, крыжовника или малины
- Вино из сливы
- Вино из терна
- Сброженный малиновый сок
- Сброженный сок из смородины
- Сброженный сок из вишни
- Сброженный сок из сливы
- Сброженный сок из яблок
- Вино из ирги
- Сладкое земляничное вино
- Вино из одуванчиков 1
- Вино из одуванчиков 2
- Вино из одуванчиков 3
- Вино из чернослива
- Вино из инжира
- Вино из свежих абрикосов
- Вино из изюма и пива
- Вино из хурмы
- Вино из крыжовника 1
- Вино из крыжовника 2
- Апельсиновое вино
- Вино из калины
- Нектар лимонный по-старинному
- Яблочный напиток

○ Глинтвейны и вермут

- 
- Вермут
- Глинтвейны

○ Домашние крепкие вина

- 
- Ассорти 1
- Ассорти 2
- Ассорти 3
- Старосветское вино
- Женьшеневое вино
- Вино из крыжовника
- Яблочное вино
- Шиповка
- Вино из персиков

- Персиковое вино
- Вино из красной смородины
- Вино из красной смородины
- Паленка
- Вишневое вино крепкое
- Вишневое вино сладкое
- Малиновое вино крепкое
- Яблочное вино крепкое
- Яблочник
- Рябиновое вино крепкое
- Апельсинник
- Березовик 1
- Березовик 2
- Сливовое вино
- Фруктово-ягодное вино
- Малиновое вино
- Домашнее вино по-американски
- Сливовое вино
- Вино из красной смородины крепкое
- Яблочный напиток
- Напиток из черноплодной рябины
- Приготовление душистой настойки для вермута

○ Яблочный сидр

- 
- Сидр 1
- Сидр 2
- Сидр 3
- Сидр 4
- Сидр 6
- Сидр 5
- Сидр 7
- Сидр 8
- Сидр 9
- Сидр 10 (по Брокгаузу и Эфрону)
- Грушевой сидр

○ Крюшоны

- Крюшон лимонный с консервированной черешней
- Крюшон из дыни и клубники
- Крюшон из бананов и абрикосов
- Крюшон из апельсинов и консервированных груш
- Крюшон с ананасами
- Крюшон с мандаринами и сладкими яблоками

- Крюшон из яблок
- Крюшон из персиков
- Крюшон без алкоголя

- Наливки
  - 
  - Наливка скороспелая
  - Наливка из черемухи
  - Наливка из дыни
  - Наливка из ананасов
  - Наливка из брусники
  - Наливка из лепестков роз
  - Наливка рябиновая
  - Наливка из скорлупы грецких орехов
  - Наливка ассорти 1
  - Наливка ассорти 2
  - Наливка по-монастырски
  - Наливка нежная
  - Наливка из черемухи
  - Наливка из лепестков роз
  - Наливка из дыни
  - Наливка из чернослива
  - Наливка из вишни 1
  - Наливка из вишни 2
  - Наливка из вишни 3
  - Вишневка
  - Вишневка украинская
  - Вишневка старосветская
  - Вишневка киевская
  - Наливка из клубники или малины
  - Сливянка
  - Наливка из сливы
  - Наливка калиновая
  - Наливка из рябины

# Николай Звонарев
# Домашние слабоалкогольные напитки. Медовуха, пиво, игристые вина, сидр…

© ЗАО «Издательство Центрполиграф», 2014

# Предисловие

Алкогольные напитки появились на Руси очень давно и имеют свою богатую историю. Еще в период Киевской Руси были известны такие напитки, как березовица, мед, квас, сыта, вино, сикера, ол, пиво.

Спиртным напитком в Древней Руси был мед. Готовили на Руси и квас, легкий алкогольный напиток, и пиво. Употребляли забродивший сок березы – березовицу пьяную, получаемую путем естественного сбраживания сока ягод, березы, меда.

Квасы были разных сортов: кроме простого, так называемого житного, приготовляемого из ячменного или ржаного солода, были квасы медвяные и ягодные. Ягодные квасы делались из меда и воды с добавкою ягод, вишен, черемухи, малины.

Одним из наиболее известных безалкогольных горячих напитков являлся сбитень. Он представлял из себя теплое питье вроде чая и готовился из меда на зверобое, шалфее, лавровом листе, имбире и стручковом перце.

К разряду прохладительных напитков относится березовый сок, или березовец, добываемый в апреле из берез. Первоначально этот же сок стал основным сырьем для получения алкогольного напитка древних русичей, а еще ранее скифов – березовицы пьяной (или хмельной).

Сикера – напиток, название которого появилось из Библии, перевод этого слова не был найден. Оно было употреблено и понималось как первое общее обозначение алкогольных напитков вообще, но четко отделялось от виноградного вина. Большей популярностью пользовался питный мед. Его приготавливали из смеси ягодных соков, доведенных до состояния морса, с медом диких пчел, а затем подвергали многолетней выдержке.

Виноградное вино стало известно на Руси с IX в., его привозили из Византии и Малой Азии.

Примерно с XII в. стало развиваться производство алкогольных напитков на немедовой основе из зерна злаковых. Это производство дало пиво и ол. Пиво первоначально означало всякое питье, напиток вообще. Пиво делалось из ячменя, овса, ржи и пшеницы с добавлением хмеля и полыни. Пиво в современном понимании имело иной термин – ол (олус, олуй). Его наименование напоминает английский эль, также приготавливаемый из ячменя с травами.

Русская водка делалась из ржи, пшеницы, ячменя. Настаивали водку на всевозможнейших пряностях и разных душистых травах.

Таким образом, в Древней Руси наблюдалось качественное развитие алкогольного производства от березовицы, кваса и меда до вина и водки.

# Лекарственные настойки и вина

## Аир

Корень аира можно настаивать на вине: 8 г на 1 л вина – и употреблять как противорвотное средство по 20 г перед появлением рвотного рефлекса.

## Березовые почки

100 г сушеных березовых почек залить 1 л водки или разведенного спирта. Настаивать почки нужно не менее месяца в теплом месте, не забывая взбалтывать жидкость. Перед употреблением настойку надо процедить.

Внутрь как потогонное, мочегонное и отхаркивающее средство настойку нужно принимать по 1 ст. л. 3 раза в день. Курс лечения длится не менее двух недель. Это тот минимальный срок, который необходим для получения не одноразового эффекта, а для настройки системы взаимодействия органов.

## Буквица лекарственная

1 ст. л. травы залить 1 стаканом воды с добавлением 2 ст. л. вина (портвейна). Довести до кипения, прокипятить 5 минут, настоять в закрытой посуде в течение 20 минут, процедить. Принимать по 2 ст. л. 2 раза в день. Принимают как кровоостанавливающее средство при легочном кровотечении, при заболеваниях верхних дыхательных путей.

## Гравилат городской

5 ст. л. измельченного корня залить 0,5 л вина. Настоять в течение 7–8 дней. Принимать по 1 ст. л. через час после еды (при заболеваниях желудка).

# Девясил высокий

30 г дробленого корня девясила залить 0,5 л коньяка. Настоять 40 дней в темном месте, периодически взбалтывая, процедить. Принимать по 25 капель 2–3 раза в день при импотенции.

Приготовление вина из девясила: 5 ст. л. корней (30 г) смешивают с 30 г спирта, оставляют на 24 часа. Затем разводят 1 л сухого виноградного вина, размешивают, отжимают и фильтруют. Пьют перед едой по 30–40 г при плохом пищеварении и отсутствии аппетита.

Авиценна использовал отвар корней девясила в виноградном соусе при заболеваниях сердца и легких.

# Зверобой продырявленный

Целебная сила этой скромной травки настолько велика, что ее применяют для лечения самых разнообразных заболеваний – от стоматита до радикулита.

2 ст. л. сухого и измельченного зверобоя залить 1 стаканом спирта. Настаивать жидкость нужно в течение недели в темном месте, не забывая каждый день встряхивать бутылочку. Перед употреблением настойку процеживают. Для внутреннего приема настойку разводят небольшим количеством воды. Принимать нужно по 30–40 капель 3 раза в день.

Хороша она и для полоскания рта при заболеваниях десен. В стакан воды для полоскания нужно добавить 1 ст. л. настойки.

## Ежевика

При кровотечениях и слабом пищеварении рекомендуется настойка из корня, для чего 100 г корня варят в 0,5 л воды до упаривания наполовину. Отвар процеживают и смешивают с равным количеством выдержанного красного вина.

## Любка двулистная

1 ч. л. порошка из клубней взболтать в 1 стакане столового вина. Принимать по четверти стакана 3–4 раза в день. Клубни оказывают тонизирующее действие. Их используют для лечения гастритов, энтеритов у детей, в качестве общеукрепляющего.

# Катарантус розовый

Это травянистое многолетнее комнатное растение издавна используется в народной медицине при лечении диабета и как спазмолитическое средство. Высушенные измельченные листья заливают водкой или спиртом, разведенным пополам с водой, из расчета 1 часть зеленой массы на 20 частей водки. Плотно закрывают, выдерживают при комнатной температуре в течение недели, процеживают и сливают для хранения в темную бутылку. Принимают по 10 капель 3 раза в день во время еды.

## Манжетка обыкновенная

Для улучшения обмена веществ и при болях в сердце рекомендуют десертную ложку травы отварить (5–10 минут) в 0,5 л сухого виноградного вина, настоять сутки, процедить и нить по 1 ст. л. 3 раза в день. Прием внутрь требует осторожности, т. к. растение ядовито.

## Мята перечная

Сок свежих листьев дикорастущей мяты применяется при почечно-каменной болезни, как мочегонное средство по 1 ст. л. в смеси с белым вином.

## Пижма обыкновенная

Вино из соцветий пижмы полезно употреблять при ревматизме: 50 г соцветий настаивать 8 дней в мускатном вине, принимать по 30–40 г после двух основных приемов пищи. Этой травой ароматизируют вина.

# Полынь горькая

В Средние века трава полыни считалась одной из наиболее целебных и использовалась в виде настоя при женских заболеваниях для усиления менструаций; свежая растертая трава, настоянная на вине, – как абортивное средство, а также при вздутии кишечника газами; как мочегонное средство и как антидот при некоторых отравлениях. Настойку из полыни трудно пить ввиду очень горького ее вкуса.

Французские врачи рекомендуют готовить вино: 30 г сухих листьев полыни, 60 г спирта, 100 г белого вина.

Настаивать 24 часа, затем добавить вино, через 10 дней процедить. Принимать не более 100 г в сутки как тонизирующее средство для органов пищеварения.

Авиценна использовал полынное вино для улучшения деятельности желудочно-кишечного тракта.

## Полынь обыкновенная

Корень, настоянный на белом вине, применяется при туберкулезе легких и как повышающее аппетит средство. 30 г корней полыни залить 0,5 л белого вина, прокипятить в течение 10 минут (в отвар можно добавить мед), настоять до полного охлаждения, процедить. Принимать по 1–2 ст. л. до еды.

# Плющ

Жители Жиронди (Франция) изготавливают чаши из толстых ветвей плюща, наливают в них вино, которое, постояв в ней, оказывает лечебное действие при коклюше во всех возрастах.

# Сабельник

Настойку сабельника в народной медицине применяют наружно для лечения ревматизма. Для ее приготовления сухие стебли сабельника нарезают на кусочки длиной 1–2 см, высыпают их в стеклянную бутыль с широким горлом, заполняя емкость зеленой массой приблизительно на треть объема, и заливают водкой или разведенным медицинским спиртом.

Настаивать жидкость нужно в течение трех недель в темном теплом месте. Готовую настойку процеживают и принимают в зависимости от состояния больного от 1 ч. л. до 1 ст. л. 3 раза в день перед едой. В особо тяжелых случаях и в случае обострения заболевания дозу необходимо увеличить до 20 г на прием по 3 раза в день. Курсы лечения особенно нужны для поддержания здоровья весной и осенью, то есть в самые тяжелые для ревматиков периоды сезонных обострений.

# Сирень

Настойка из цветков садовой сирени стимулирует обменные процессы в организме и обладает, кроме того, очищающими свойствами. В XIX веке настойкой сирени лечили подагру, рекомендовали принимать ее в небольших дозах и при нервных расстройствах. Словом, спектр применения сиреневой настойки достаточно широк. При выборе сырья необходимо обратить внимание на место, где растет сирень. Это ни в коем случае не должно быть городское дерево, аккумулирующее в себе весь городской смог. Использовать надо загородные деревья.

Для приготовления настойки берутся не только цветки сирени, но и нераспустившиеся почки. Собирать их нужно ранней весной. Измельчить четверть стакана цветков и почек сирени, положить их в стеклянную емкость и залить 1 стаканом разведенного спирта или водки. Настаивать в темном месте при комнатной температуре в течение 8–10 суток. Готовую настойку надо процедить и перелить для хранения в бутылку темного стекла. Принимать по 20–30 капель 3 раза в день после еды. Можно добавлять ее в чай.

# Смородина черная

Листья смородины, настоянные в белом вине и слегка подслащенные, принимают перед едой как тонизирующее средство. Почки и плоды, настоянные на белом сухом вине, применяют как легкое слабительное средство. Издавна в народной медицине приготавливали черносмородиновый ликер, который использовался при заболеваниях почек, почечной колике.

## Тысячелистник обыкновенный

При неврозах сердца назначается смесь свежего сока тысячелистника и руты по 24 капли на рюмку вина; выпить в два приема за день.

# Хвощ полевой

Кровоостанавливающее действие хорошо достигается употреблением вина из хвоща: 15–20 г полевого хвоща настаивать в 1 л белого вина в течение длительного времени. Принимать утром натощак по 100–150 г. Наружно можно использовать как очистительный лосьон. Авиценна рекомендовал настой травы на вине при опухолях в области печени и желудка, при водянке и кровавом поносе.

# Хрен обыкновенный

Хрен, настоянный на водке, в лечебниках XVII в. упоминается как основное средство лечения рака. Отмечается многостороннее действие свежего хрена – возбуждающее аппетит.

## Шалфей лекарственный

Шалфейное вино используется как противовоспалительное средство: 80 г листьев шалфея, 1 л вина. Настаивать 8 дней. Принимать по 20–30 г после еды.

## Лекарственное вино от кашля

Настоять в молодом вине или виноградном соке анис, укроп, двойную порцию по отношению к ним солодкового корня.

## Глазное вино

Взять по 60 г бутоники (руты пахучей), корня бенедиктина, цветов бузины, аниса, укропа, искрошить, залить 10 л виноградного сока, настаивать 1 год.

Это вино полезно пить утром натощак.

# Лекарственное травное вино

Взять 200 г девясильного корня, по 100 г фиалкового корня, травы малой соловки, аира, корня бенедиктина, 75 г ревеня, по 50 г корня дягиля, калгана, 40 г полыни, по 200 г кожуры померанца, лимона, 100 г укропа, 6 горстей можжевеловых ягод, 4 горсти розмарина, 4 горсти чертополоха, 2 горсти шалфея, 3 горсти душицы, 2 горсти вишен (мелких), по 1 горсти майорана, верхушек полыни.

Специи мелко истолочь, положить в бочонок и залить виноградным вином так, чтобы оно покрыло их, дать настояться и процедить.

Оставшиеся специи можно снова залить вином.

# Лекарственное вино от лихорадки

Взять большую бутыль и налить в нее на каждые 3 стакана воды 1 стакан виноградного вина. Наполнив таким образом бутыль, закупорить ее и опустить в горячую воду, в которой держать довольно долго. Дать остыть и опустить в холодную воду.

Получится вино, используемое как средство, полезное при запорах и высокой температуре, а также в качестве мочегонного.

# Крепительная виноградная водка

Взять 400 г сахара, 50 г белого имбиря, 25 г кориандра, по 15 г кардамона, корицы, 6 г лепестков алых роз, 4 г мастики.

Залить специи 1,2 л виноградного вина, когда настоится, процедить.

# Кровоочистительное вино

Взять белое молодое виноградное вино, смешать с небольшим количеством воды, изюма, душицы, солодкового корня или сахара, тщательно перемешать и дать вину хорошо настояться.

# Очищающий напиток

Рекомендован людям, страдающим заболеваниями сердца и сосудов, желудочно-кишечного тракта, нарушениями обмена веществ. Добавленные в него лекарственные травы способствуют мягкому очищению кишечника, удалению из организма шлаков и токсинов.

В подогретые до 70 градусов 2 л красного столового сухого вина добавить 200 г сахара или 3 ст. л. меда, растворить. В мешочек для настаивания трав положить по 0,5 ч. л. лекарственной ромашки, зверобоя, тысячелистника, 6 соцветий гвоздики, щепотку корицы. Настоять, как и в предыдущем рецепте. Напиток пить горячим.

# Напитки на меду

Напиток из меда с водой, хмелем и пряностями мог быть вареный бутылочный, питейный, сброженный, кислый. Если его парили, глухо замазав, или переваривали на ягодах, то получали ставленый и ягодный мед: мед малиновый, вишневый или другие. Мед полезен от болезней желудка, кишечника, при нервных, легочных и сердечных заболеваниях.

Мед – то же вино, его можно сделать любой крепости и сладости. Чем больше будет сахара, тем крепче будет мед, но и в этом случае он не будет так дурманить голову, как водка. А если не весь сахар перебродит в вино, то брожение станет продолжаться, и в бутылке получится углекислый газ, как в шампанском, будет шипучий мед. От долгого хранения в меде разовьется особый аромат.

# Мед монастырский для питья

*3,25 л меда, 6,5 л воды, 75 г хмеля, для чайной эссенции: 1 ч л. чайной заварки и 1 стакан кипятка.*

Для приготовления меда берется самый лучший, чистый мед, без малейшей примеси воска.

Взять хорошо вылуженный железный или медный котел, влить в него мед и воду, размешать и поставить на плиту. Как закипит, кипятить 3 часа на ровном легком огне. Потом положить в мед хмель, завязанный в мешочек из неплотной ткани. К мешочку привязать грузило, чтобы он лежал на дне котла. С хмелем надо варить 1 час. Потом долить горячей кипяченой водой до первоначального объема (то есть долить выкипевшую жидкость), еще раз вскипятить, отставить и прикрыть.

Пока мед еще довольно теплый, процедить его сквозь редкое полотно или марлю в деревянную или стеклянную посуду, но так, чтобы наполнить ее на 4/5, прикрыть тканью и поставить в теплое место (от 18 до 20 градусов), зимой у печки, а летом на солнце. Дня через 2 мед начинает пениться. Если мед будет стоять в более низкой температуре, то он не забродит, а начнет плесневеть. Чем место будет теплее, тем скорее мед будет готов. Обычно требуется для этого 3–5 недель. Через 3 недели надо послушать: если мед сильно шумит, оставить его еще, если же перестал шипеть и слышен уже запах меда и алкоголя, то он готов.

Если есть желание иметь мед покрепче, надо дать ему стоять в тепле, пока не перестанет шипеть, а при желании иметь мед послабее и послаще, можно его процедить, когда еще будет шипеть.

Перед тем, как цедить мед, надо влить в него стакан чайной эссенции. Жидкость медовую не мешать, а осторожно слить, процеживая сквозь фланель или несколько слоев марли, повторяя это даже несколько раз, пока мед не будет совершенно чистый, прозрачный. Процеженный таким образом мед годен к употреблению, но через полгода он будет лучше, а через год – превосходный. Чем дольше будет настаиваться, тем он будет лучше.

# Медовуха

1,5 кг меда, 1,6 кг сахара, 600 г виннокаменной кислоты смешать с 6 л свежего винного сусла и дать перебродить.

# Клюквенный мед

*1 кг меда, 2,5 л воды, 1 л клюквенного сока, 5 г пряностей (корица и гвоздика), 100 г дрожжей.*

В мед влить воду, прокипятить, снимая пену, вылить в бутыль или кадку, добавить клюквенный сок, пряности, дрожжи и поставить для брожения на два дня. Затем бутыль закрыть, выдерживать на холоде около трех недель, разлить по меньшим бутылкам и закупорить.

# Пряный мед

*1 кг меда, 2,5 л воды, 10 г пряностей (душистый перец, имбирь, кардамон, корица), 100 г дрожжей.*

Вскипятить свежий мед, снимая пену, добавить пряности, воду, снова вскипятить, затем охладить. Потом добавить дрожжи, разлить в большие бутылки и поставить в теплое место на двенадцать часов. После этого бутылки закрыть и оставить на холоде для созревания на две-три недели. Готовый мед разлить в меньшие бутылки и закупорить.

# Русский напиток

Вскипятить 300 г воды и 150 г меда, добавить ванилин, корицу, цедру лимона, после чего снять с огня, влить 100 мл водки, все размешать и охладить.

# Узвар с медом

*1 стакан сухофруктов, 3 ч. л. меда, 0,5 л воды.*

Сварить сухофрукты, заправить медом, довести до кипения и поставить в холодное место, чтобы узвар настоялся.

# Медовый напиток

*250 г меда, 1 л горячей воды, 5 г дрожжей, сок 0,5 лимона.*

Мед растворить в горячей воде, охладить до двадцати пяти градусов, добавить дрожжи и сок лимона. Полученную смесь поставить в теплое место на 12 ч, затем процедить и охладить.

# Вишневка 1

*12 кг вишен, 4 кг меда.*

Готовят в бочонке. Подбирают зрелые и чистые вишни и заполняют ими бочонок, оставляя не заполненными вверху 15–20 см. В бочонок на вишни наливают мед.

Мед необходимо наливать медленно, чтобы все пространство между вишнями было заполнено. Затем бочонок тщательно закрыть и поставить в погреб на 3 месяца, за это время происходит брожение. Бочонок обязательно должен быть с металлическими обручами, иначе он разорвется. Через 3 месяца вишневку процедить через 4 слоя марли или через «вафельное» полотенце и перелить в бутылки, которые тщательно закупорить. Приготовленная наливка может сохраняться несколько лет.

## Вишневка 2

*1 кг вишни, 400 г сахара, 50 г меда, 0,5 л водки.*

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром. Завязать бутыль марлей и поставить бутыль на солнце (в теплое место) на 6 недель, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой с медом, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5–6 месяцев наливку можно употреблять.

# Вино из ягод ежевики или черники

*3 кг ягод, 3 л воды; для сахарного сиропа: 1,5 л воды, 1,7 кг сахара, 300 г липового или цветочного меда.*

Спелые ягоды ежевики или черники перебрать, промыть в дуршлаге, дать воде стечь, размять. Полученный сок и жом положить в 10-литровую бутыль, залить теплой водой, завязать горлышко марлей и выдержать в теплом помещении 4 суток при температуре +20–27 градусов. Выдержанную настойку пропустить через чистый фильтр из 4 слоев марли. Оставшийся жом отжать и сок слить в чистую бутыль. Далее в него следует добавить сахарный сироп. На бутыль поставить гидрозатвор, герметично замазать (гипсом или пластилином) и поставить баллон в теплое место для брожения, которое длится от 25 до 50 дней (в зависимости от температуры в помещении). Брожение закончилось, когда в стакане гидрозатвора не появляются пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, а вино частично самоосветляется. Во время сбраживания герметичность баллона следует регулярно проверять. Для осветления полученного вина: сцедить его в чистый баллон, снова поставить гидрозатвор, вынести в холодное помещение и выдерживать там 2 месяца. Готовое вино слить с помощью сифона и разлить по бутылкам. Их можно закупорить полиэтиленовыми пробками, а горлышко залить расплавленной смолой или сургучом. Сохраняется вино в сухом темном помещении, бутылки размещаются горизонтально.

Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахара на указанный вес ягод увеличивается на 0,5–1 кг.

# Вино из ежевики

*5 кг ежевики, 10 л воды, 3 кг сахара, 500 г меда.*

Ежевику перебрать, вымыть, обсушить, засыпать в нержавеющую посуду и размять деревянным пестиком, затем залить 6 л воды. Поставить на 4 дня в прохладное место. Затем массу процедить через сито, жидкость отделить, ягоды еще раз размять и залить оставшейся водой (4 л). Оставить настаиваться 6 часов.

Затем массу процедить сквозь сито и мезгу удалить. Всю полученную жидкость смешать, добавить сахар, мед, тщательно размешать до их растворения и вылить в бочонок или бутыль емкостью 10 л, закрыть и поставить в прохладное место. Процесс брожения идет 6 месяцев, после чего получается прекрасное ароматное вино. Выход вина – 7 литров.

# Вино из голубики

*4 кг ягод, 2 л воды, 1,5 кг сахара, 300 г липового меда.*

Спелые ягоды голубики перебрать, порциями класть в дуршлаг, промыть, дать воде стечь, размять. Жом и сок переложить в 10-литровую бутыль, залить водой, завязать горлышко марлей, вынести в темное помещение и выдерживать 4–5 дней при температуре +20–25 градусов. Выдержанную настойку пропустить через фильтр из 4 слоев марли. Оставшийся жом отжать и выложить, а сок слить в чистую бутыль и добавить сахар и мед, растворенные в теплой воде. Поставить гидрозатвор, замазать его пластилином и вынести баллон в темное помещение для брожения, на 25–50 дней (в зависимости от температуры в помещении). Следует следить за герметичностью баллона. Для этого гидрозатвор смазывают свежим пластилином через каждые 5–6 дней. Если герметичность нарушится, воздух проникнет в бутыль и начнется уксусное брожение. Для осветления полученного вина его надо сцедить с помощью сифона в чистую емкость, снова поставить гидрозатвор, вынести в холодное помещение и выдерживать 3 месяца. Готовое вино слить с помощью сифона и разлить по бутылкам. Закупорить полиэтиленовыми или другими пробками, а шейку залить смолой или сургучом. Сохраняют вино в сухом холодном помещении, положив бутылки горизонтально.

Чтобы получить полусладкое или сладкое вино, количество сахара на указанный ранее вес ягод увеличивают на 0,5–1 кг.

# Напиток из лимона с медом

*100 г меда, 1 л воды, 1 лимон, газированная вода.*

Мед развести в теплой кипяченой воде, добавить сок из одного лимона, тщательно размешать и процедить. Разлив в чистые бутылки, закупорить пробкой и охладить.

Подавать к столу с газированной водой.

Чтобы из лимона получить побольше сока, перед выжиманием надо положить лимон в горячую воду на пять минут, чтобы согреть его.

## Витаминный напиток из шиповника с медом

*2 ст. л. шиповника, 0,5 л воды, 1 ст. л. меда.*

Плоды шиповника, промыв, заварить в стакане горячей воды и кипятить 10 минут. Отвар вместе с ягодами перелить в чистую стеклянную посуду. Накрыв марлей, оставить в темном месте на 10–12 часов. После этого смесь процедить через двойной слой марли, а плоды шиповника отжать. В полученный напиток добавить мед, размешать. Использовать в течение 12–24 часов со времени изготовления, пока витамин С не разрушился. Взрослому человеку можно принимать 2 стакана напитка в день, детям – 1.

# Холодный медок

*100 г меда, 1 стакан сахара, 1/2 стакана крепкого горячего чая, 2 яйца, 2 лимона.*

Растереть желтки с медом, развести крепким горячим чаем, взбивая на огне. Добавить сок лимонов. Остудив, разлить в высокие фужеры и держать в морозильной камере. Перед подачей на стол в каждый фужер сверху положить белки, взбитые с сахаром, соком и цедрой 1 лимона. Белки для этого надо вылить в высокую кружку или кастрюльку, всыпать одновременно цедру, сахар и влить лимонный сок. Взбивать до тех пор, пока масса не станет пышной и плотной, а весь сахар не разойдется.

## Напиток «Полночь»

*На 4 порции: 250 г ягод калины, 0,5 стакана сахарного песка, 3 ст. л. натурального меда, 1 бутылка газированной или минеральной воды (можно нарзана), кубики пищевого льда.*

Спелые ягоды калины, собранные после первых морозов, отделить от веточек, перебрать, тщательно промыть, засыпать сахарным песком и поставить в прохладное место на 6–9 часов. В течение этого времени обильно выделится сок, отжать его и смешать с медом. Соотношение сока и газированной воды (нарзана) можно изменять по вкусу. Опустить кубики пищевого льда в кувшин или в бокалы с напитком.

# Домашнее Пиво

В домашних условиях легко можно приготовить слабоалкогольный и вполне приятный напиток – пиво, который производится путем варения и ферментации злаков, особенно солодового ячменя, обычно с добавлением хмеля, в роли стабилизатора и ароматизатора.

Основные стадии приготовления этого популярного во всех странах напитка: приготовление сусла; брожение и доброжение; созревание.

На первой стадии пивовар работает с зернами. Для этого нужно определить, из чего готовить домашнее пиво. А готовить его можно из ячменя, пшеницы, ржи, даже овес подойдет. Зерна сложить на глубокий поднос и обильно залить водой. Через несколько дней зерна прорастут. Оставшуюся воду следует слить. Пророщенные зерна просушить и перемолоть. Так получается солод. Если солод развести водой, получится сусло.

Воду для этого ни в коем случае нельзя брать из-под крана. Дистиллированная не подойдет – вкуса не будет. Лучше всего выбирать родниковую процеженную воду. Для того чтобы получить нужный раствор, сусло надо варить. Вначале кипятится вода. Потом ее нужно остудить до температуры примерно 60 °С и добавить солод. Размешать. Накрыть крышкой и оставить томиться несколько часов. На этой стадии в будущее пиво добавить хмель. После варево резко охладить в специальных кадках и отфильтровать, одновременно обогащая кислородом и готовя к процессу брожения.

Солодовые экстракты сейчас вполне можно купить у производителей.

На следующей стадии понадобятся специальные пивные дрожи. Собственно они и делают из мутного варева пиво, насыщая его алкоголем и углекислотой. Весь процесс приготовления домашнего пива из сусла занимает примерно 12–15 дней. Впрочем, можно добавить к этому еще и несколько десятков суток на созревание. Первая стадия называется «брожение» (6–7 дней) – сусло стоит в бродильном чане. Температура жидкости – от 9 до 14 градусов, в зависимости от происходящих внутри процессов. По истечении данного срока мы получаем так называемое «зеленое» пиво. Его нужно отправить дображивать. Происходит этот процесс в деревянных бочках на холоде и длится примерно столько же, сколько брожение.

# Пиво домашнее 1

*5 л солода, 10 л воды, 6 стаканов хмеля, 1 ч. л. соли, 100 г сухих дрожжей, 300 г сахарного сиропа или повидла.*

Солод размешать в холодной воде и настаивать сутки. Добавить соль. Кипятить два часа. Добавить хмель и варить 20–30 минут. Процедить. Остудить до температуры 40–45 °С. Добавить пивные дрожжи и чашку сиропа или повидла, размешать и оставить на 5–6 часов. Разлить по бутылкам. Закупорить их только через 24 часа. Через пару дней домашнее пиво можно пить.

# Домашнее пиво 2

*1,2 кг ячменного солода, 1,2 кг ржаного солода, 2,4 кг ржаной муки, 800 г гречневой муки, 200 г свежих сухих дрожжей.*

Смешать ячменный и ржаной солод, ржаную муку. Залить 3 л кипятка и размешать, сделав густое тесто как для клецек. Выложить в форму для выпечки и поставить в печь на 12 часов, до приобретения золотистого цвета. После этого содержимое положить в чан объемом 25 литров и заполнив его до верха холодной водой оставить настаиваться. Взять отдельно гречневую муку и перемешав со свежими сухими дрожжами с добавлением воды сделать густое тесто. Оставить на 2 часа, чтобы поднялось. Солодовый раствор процедить через сито и залить в емкость, куда поместить и тесто из гречневой муки. Поставить полученную смесь на 4–6 часов для брожения. После всплытия дрожжей, хорошо размешать и разлить по бутылкам вместе с дрожжами. Укупоривать распаренными пробками. Бутылки поместить в погребе и поставить в песок. Получается вкусное и игристое, как шампанское, пиво. Оно может сохраняться несколько недель.

# Пиво домашнее темное 1

*1 кг ячменя, 1 кг пшеницы, 1 кг ржи, 1 кг овса, 60 г цикория, 1,5 кг сахара, 0, 5 кг сухого хмеля, цедра одного лимона, вода.*

Зерна обжарить на сухой сковороде до коричневого цвета. Размолоть. Добавить цикорий, 10 л воды и кипятить 10–15 минут. Потом добавить еще 10 л воды, хмель и сахар, цедру лимона. Варить 5–6 часов. Процедить. Остудить.

# Пиво домашнее темное 2

*800 г сухарей сладкого хлеба, 40 г ржаного солода, 200 г сахара, 200 г сухого хмеля, 5 измельченных зерен черного перца.*

Смешать в кастрюле сухари сладкого хлеба, ржаной солод и 100 г сахара. Обдать кипятком сухой хмель и с измельченными зернами черного перца добавить смесь, слегка её подсолив. В стакане теплой кипяченой воды развести дрожжи и вылить туда же. Добавить к смеси ещё кипяченой воды и, размешивая, довести до кашеобразного состояния. Поставить кастрюлю на сутки в теплое место, накрыв её тканью. После этого налить туда 4,2 л кипяченой воды, добавить 100 г сахара, разведенного в стакане с кипятком и, тщательно размешав смесь, накрыть кастрюлю плотно крышкой и поместить в горячую печь на двое суток. Затем, вынув из печи и дав остыть, слить жидкость в отдельную посуду, а к оставшейся смеси добавить 1–3 л кипятка и через час слить жидкость к первому отвару. Полученное сусло тщательно размешать и прокипятить. Сняв пену, процедить через холщовую ткань отвар и, разлив по бутылкам, провести укупоривание и усиление крышек проволокой.

Пиво будет готово к употреблению через 2 недели хранения в прохладном месте.

# Пиво из можжевельника

*200 г ягод можжевельника, 50 г меда, 25 г дрожжей.*

Свежие ягоды можжевельника варить в воде 30 минут. Получившуюся смесь процедить и охладить до комнатной температуры. Добавить мед и дрожжи. Когда дрожжи поднимутся, размешать и разлить в бутылки. Закупорить и оставить на 5 дней в прохладном месте.

# Боярское пиво

*5 л бочкового пива, 1 лимон, 2 г корицы, 5 г кориандра, 50 г хмеля, 200 г сахара.*

Растопить сахар в кастрюле до приобретения им черного цвета и горьковатого вкуса. Смешать его с 500 мл кипяченой воды. Вылить полученный раствор в бутыль с широким горлом. В кастрюлю положить лимон, нарезанный тонкими дольками, добавить туда имбирь, кориандр, корицу, залить водой и кипятить 15 минут. Затем этот раствор процедить и смешать с раствором жженого сахара. Отдельно прокипятить хмель в течение получаса, процедить и вылить в общий состав. В 12-литровую бутыль влить бочковое пиво, смешать с готовой смесью пряностей и хмеля, закрыть пробкой и держать в прохладном месте 3 недели.

# Запорожское пиво

*100 г хмеля, 100 г муки, 3 стакана сахара, 2 стакана темной патоки, 50 г дрожжей, 9–10 л воды.*

Растереть муку с сахаром, добавить хмель, залить кипятком, настаивать в течение 2–3 часов. Процеженный раствор слить теплым в бочонок, добавить 2 стакана патоки и 50 г дрожжей, разведенных в теплом настое. Перебродившее пиво разлить в бутылки, укупорить пробками и хранить в холодном месте.

# Мошногорское пиво

*2,5 ячменного солода, 600 г сахара или меда, 100 г дрожжей, хмель, 19 л воды.*

Размешать в 4 л воды большую горсть хмеля, ячменный солод, сахар или мед и кипятить в течение 30 минут. Затем в охлажденный до теплого состояния раствор добавить разведенные в воде дрожжи, размешать, перелить в бочонок, влить ещё 15 л воды, накрыть теплой тканью и оставить бродить в течение 4 суток. Пиво можно подкрасить жженым сахаром. Перебродившее пиво разлить в бутылки, укупорить и хранить в холодном месте.

# Экспресс-пиво

*3 стакана молотого ржаного солода, 100 г хмеля, 10 л кипятка, 2 стакана меда или патоки, 0,5 стакана дрожжей.*

Молотый ржаной солод смешать с перетертым хмелем, насыпать в льняной мешочек. Пропуская кипяток через мешочек средней струей, и перемешивая гущу в мешочке, нацедить и остудить 10 л раствора. Затем смешать его с разведенными дрожжами. После брожения, когда все дрожжи опустятся на дно, жидкость разлить в бутылки, хорошо укупорить и поместить в холодильник. Пиво будет готово к употреблению через 4–5 дней.

# Пиво из сосновых побегов

*2 кг побегов сосны, 800 г сахара.*

Нарезанные молодые побеги сосны измельчают на мелкие кусочки, заливают ведром воды и варят в течение 30–40 минут. Через сложенную в несколько слоев марлю процеживают отвар, добавляют сахар и снова варят пока сироп не загустеет до консистенции патоки. Сливают в бутылки из-под шампанского и хранят в сухом прохладном месте. Срок хранения – до 1 года. Для приготовления пива на каждые 15 бутылок воды возьмите 1 бутылку соснового экстракта, смешайте и прокипятите 2 часа на медленном огне. Остудите, залейте в бочонок и оставьте бродить на 2–3 суток. Потом разлейте по бутылкам и закупорьте.

# Сельское пиво

*6 стаканов ржаного молотого солода, 200 г хмеля, пшеничная мука, дрожжи для опары.*

Взять ржаной солод и хмель, поместить их в чистый мешочек и, тщательно измельчив, размешать. Высыпать содержимое мешочка в 12 литров воды и вскипятить. После этого остудить в прохладном месте. В это время готовится опара из пшеничной муки и растворенных в одной бутылке воды сухих дрожжей. Когда сусло остынет, а опара поднимется, смешать их и оставить в тепле для брожения на 6 часов. После этого закупорить в бочонке и поместить в погреб на 3 дня. На четвертый день содержимое разлить по бутылкам, укупорить их и поставить на хранение в погреб.

# Морковное пиво

*Морковь, дрожжи и хмель, исходя из пропорции, на 17 л морковного сока – 1 ст. л. дрожжей и горсть хмеля.*

Морковь перетереть с помощью терки и отжать сок. Затем его вскипятить и процедить через ткань. Остудить сок до температуры парного молока и досыпать дрожжи и хмель исходя из пропорции. Тщательно всё размешать и на 3 суток оставить бродить. После этого снять пену и процедить морковное пиво через холщовую ткань. Разлить по бутылкам и поставить на хранение в холодное место. Через неделю пиво будет готово к употреблению.

# Царское пиво

*7 г кориандра, 9 г корицы, 300 г жженого сахара или карамели, 13 г имбиря, 25 л холодного пива, 3 лимона, 2 горсти хмеля.*

Растопить на сковородке сахар и, не переставая его помешивать, довести до подгорелого состояния – пока не почернеет. Растворить его в бутылке кипяченой воды. Взять имбирь, кориандр, лимоны и корицу, залить это все водой и кипятить в течение 15 минут. Процедив полученную жидкость смешать с растворенным жженым сахаром. Отдельно в течение 30 минут прокипятить хмель, процедить варево и добавить к общему составу. Далее используется холодное пиво, которое наливается в чистую емкость и добавляется к нему полученный ранее состав. После тщательного перемешивания сосуд закупоривается и выдерживается 3 недели до полной готовности пива. По желанию можно использовать уже приготовленное пиво 2–3 месячной давности. В таком случае царское пиво будет готово уже на следующий день.

# Баварское темное пиво

*1,6 кг кисло-сладкого хлеба, 300 г ржаного солода, 1/4 ч. л. соли, немного перца, 50 г дрожжей, 200 г сахара, 600 г хмеля.*

Кисло-сладкий хлеб разрезать на тонкие кусочки и высушить. Смешать полученные сухари в большой кастрюле с ржаным солодом, солью, дрожжами, разведенными в стакане теплой воды, сахаром, добавить немного перца. Ошпарить кипятком хмель и добавить его в кастрюлю. Залить содержимое кипяченой водой до сметанного состояния и накрыв плотно салфеткой поставить кастрюлю на ночь в теплое место. После этого добавить 9 л кипяченой воды с сахаром и хорошо перемешать смесь. Закрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место. Спустя два дня охладить кастрюлю и жидкую составляющую перелить в керамическую посуду. Добавить к гуще, оставшейся в кастрюле, 1,8 л крутого кипятка и, дождавшись остывания, слить к ранее отделенному настою, так же без гущи. Все перемешать и вскипятить в эмалированной кастрюле. Обязательно снять пену и процедить. После чего можно разливать в бутылки. Использовать бутылки из-под шампанского, которые после заполнения укупориваются ошпаренными пробками. Пробки укрепляются тонкой проволокой и заливаются сургучом, смолой либо воском. Выдерживать в холоде 15 дней.

# Чешское пиво

*800 г хмеля, 300 г ржаного солода, 100 г дрожжей, 400 г сахара, 2 кг сладких мелко толченных сухарей, 4 ст. л. соды.*

Залить хмель 25 л кипятка, добавить ржаной солод, дрожжи, предварительно разведенные в 2 стаканах теплой воды. Положить туда же сахар и тщательно перемешать. Через 1,5–2 дня добавить сладкие мелкотолченые сухари и залить 18-ю литрами кипяченой воды. Налить полученный состав в чан накрыть его крышкой и поместить на 3 дня в теплое место. После следует охладить и аккуратно слить настой. К оставшейся в чане массе добавить соду и 3 л кипяченой воды. Размешать и поставить в теплое место на сутки. Полученный второй настой смешать с первым, процедить два раза через марлю сложенную в несколько слоев и разлить по бутылкам. Укупоренные бутылки хранить две недели в холодном месте.

# Виленское пиво

*1,2 кг ржаного солода, 400 г кишмиша, 400 г протертых сухарей, 200 г липового меда, 900 г ошпаренного хмеля, 50 г дрожжей, соль, 10 зерен истолченного горького миндаля, 50 г пищевой соды.*

Размешать в кастрюле кишмиш и ржаной солод. Развести в стакане кипяченой воды дрожжи и добавить к смеси протертые сухари, липовый мед, ошпаренный хмель. Вылить в кастрюлю, подсолить и довести полученную массу до сметанного состояния. Накрыть кастрюлю салфеткой и поставить в теплое место. Через сутки налить в кастрюлю 3,2 л кипяченой воды, добавить истолченный горький миндаль и тщательно все размешать. Опять накрыть салфеткой и оставить в тепле на сутки. После влить 6,5 л кипяченой воды, размешать и перелить в чугунный чан. Накрыть крышкой и оставить на ночь в горячей печи. Добавить утром пищевую соду и через 2 часа слить полученный настой. Далее через холщовую ткань процедить его и разлить по бутылкам. После укупорки и укрепления проволокой оставить в теплом месте на 5 дней. Затем перенести в прохладное место и употреблять не ранее чем через 10 дней.

# Русское пиво

*4 кг меда, 20 л воды, 50 г хмеля, 100 г дрожжей.*

Взять мед и развести его в воде. К полученному раствору добавить хмель, прокипятить его в течение 1 часа. Процедить полученное сусло, добавить в него дрожжи. Перелить в бродильный чан и оставить при комнатной температуре на 5–6 дней с открытым отверстием. По истечении срока закупорить отверстие и поместить чан в прохладное место. Спустя 2–3 дня разлить пиво по бутылкам, укупорить их и поместить в прохладное место.

# Украинское пиво

*800 г белого хлеба, 800 г черного хлеба, соль, толченая гвоздика, 600 г ржаного солода, 1 ч. л. корицы, 50 г дрожжей, 200 г хмеля, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соды.*

Взять черный и белый хлеб, нарезать на кусочки и высушить. Смешать сухари в эмалированной кастрюле и посыпать всё солью и толченой гвоздикой. Добавить ржаной солод и корицу. Развести в стакане теплой воды дрожжи и вместе с тремя литрами воды залить в кастрюле и хорошо перемешать. Оставить в теплом месте на 2 суток. После этого обдать кипятком (0,5 л) хмель и добавить в кастрюлю. На сковородке растопить толченый сахар до коричневого цвета и вместе с 9 л воды добавить в кастрюлю. Досыпать соду и, закрыв крышкой, поставить на сутки в теплое место. После этого процедить жидкость через ткань и дать отстояться. С помощью ваты или фильтровальной бумаги окончательно очистить жидкость и разлить по бутылкам. Укупорив бутылки, поместить их на 3 дня в теплое место. Пиво будет готово к употреблению через 2 недели.

# Бархатное пиво

*2,4 кг черного хлеба, 1 кг ржаного солода, 600 г пшеничного солода, 50 г дрожжей, немного корицы, 500 г сахарной патоки, 130 г меда, 300 г изюма, 700 г хмеля.*

Ржаной хлеб высушить и растолочь. Добавить к нему ржаной и пшеничный солод, дрожжи, разведенные в стакане теплой воды. К полученной смеси кинуть немного корицы и сахарную патоку, мед и изюм. Ошпарить кипятком хмель и добавить туда же. Все это залить теплой кипяченой водой, перемешивая довести до кашеобразного состояния. Накрыть емкость чистой тканью и поместить в теплое место на 6 часов. По истечении времени долить 13 л воды, накрыв крышкой поставить на сутки в теплое место. Слить настой в отдельную емкость, долить в гущу 3 л теплой воды и оставить на несколько часов в теплом месте. Слить второй настой, смешать с первым, процедить через плотную марлю и разлить по бутылкам. После укупорки поместить в теплое место на 12 суток.

# Столовое пиво

*100 г хмеля, 50 г кишмиша, 2,4 кг сахара, 50 мл вина, 3 кг солода, 2 ст. л. дрожжей.*

Смешать хмель, кишмиш, сахар и вино. Растворить в воде и довести до кипения. Кипятить полчаса, после чего процедить полученный раствор и добавить к нему 3 кг солода. Затем долить 13 л воды и еще раз довести до кипения. Потом необходимо процедить полученный раствор и добавить к нему дрожжей. Оставить бродить в течение 8-ми дней. По истечении срока разлить по бутылкам и укупорить.

# Английское пиво

*3–4 кг ячменя, либо овса, 6 кг патоки, 200 г хмеля, 2 стакана дрожжей.*

На сковороде либо противне высушить, не поджаривая ячмень либо овес, непрерывно его перемешивая. Затем истолочь зерно и засыпать его в чан, добавив туда 15 л нагретой до 65 °С воды. Тщательно размешав, дать настояться 3 часа, после чего аккуратно слить воду в отдельную емкость, оставив толченое зерно в чане. Опять добавить к зерну уже 12 л воды, нагретой до температуры 72 °С и после 2 часов настаивания так же слить. Третий раз залить 12 л, только уже холодной воды, которую необходимо слить через 1,5 часа. Смешать получаемую при сливании воду из всех трех этапов в одной емкости. Взять 2,5 ведра теплой воды и развести в ней патоку. Полученный раствор добавить к сливной смеси. Все это вскипятить с хмелем, непрерывно помешивая. Дать остыть вареву в течение 2 часов, после чего добавить туда дрожжи и, хорошо размешав, оставить бродить при комнатной температуре. По окончанию процесса брожения, необходимо перелить содержимое чана в открытую бочку. Продержать, таким образом, 3 суток. По истечении срока пробку бочки закрыть и через 14 дней пиво будет готово. Можно приготовить больше или меньше пива по объему, соблюдая все пропорции.

# Пиво легкое

*10 л воды, 45 г хмеля, 1 кг патоки, 260 мл дрожжей, пшеничная мука.*

В воде сварить хмель и процедить через салфетку. В полученный отвар положить патоку. Все это вскипятить и для охлаждения поставить в прохладное место. По аналогии с опарой для пирогов поставить жидкое тесто из дрожжей и пшеничной муки. Дождаться когда опара подойдет и добавить его в охлажденный к тому времени раствор, тщательно размешать полученную смесь. Хорошо закупорить и 6 часов продержать в тепле. Затем поместить емкость в прохладное место на 3 дня. По истечении срока выдержки разлить пиво по бутылкам, которые следует укупорить и залить пробки воском либо сургучом.

# Хмельное пиво

*2 стакана сахара, 14 г хмеля, 500 г содового экстракта, 25 г дрожжей.*

Залить в кастрюлю 4,5 л кипятка смесь из сахара, хмеля и солодового экстракта. В течение 1 часа кипятить раствор. Процедив жидкость, компенсировать испарившуюся часть добавлением кипяченой воды до 4,5 л и положить дрожжи. Закрыть кастрюлю и оставить на 3-е суток при комнатной температуре. После этого процедить и разлить по бутылкам. Укрепив пробки проволокой, оставить на неделю в прохладном месте до полной готовности.

# Пиво из стручков гороха

*Стручки зеленого гороха, горсть сухого хмеля либо шалфея, 2–5 ст. л. дрожжей.*

Из-за содержания сахара, стручки зеленого гороха так же используются для получения пива. Стручки следует поместить в чан и залить водой на 10–12 см выше уровня стручков. В течение нескольких часов кипятить стручки на медленном огне, при необходимости подливая воду. Дополнительно приготовить отвар из горсти сухого хмеля или шалфея на ведро воды с добавлением дрожжей. Отвар из гороховых стручков профильтровать через марлю, сложенную в несколько слоев и остудить. Затем смешать его с дрожжевым раствором в сосуде для брожения. Полученную смесь накрыть и периодически снимать образующуюся пену. Разлить пиво через 3 дня, укупоривая бутылки. Хранить неделю в прохладном месте.

# Пиво из слив

*6 кг спелых слив, 200 мл вина, 4 кг сахара, 3 ст. л. дрожжей, 40 г лимонной кожуры.*

Размять спелые сливы и добавить несколько бутылок воды к полученной каше. Добавить вино и сахар. Хорошо размешать и довести до кипения. Кипятить до тех пор, пока смесь не станет однородной. Поместить полученный отвар в теплое место при температуре, предварительно добавить воды и дрожжей. Через 3 дня в бродящий раствор добавить нарезанных лимонных корок. Закупорить сосуд для брожения и установить гидрозатвор. Через 10 дней выдержки разлить по бутылкам и укупорить.

# Игристые вина

# Шампанское из айвы

*10 шт. айвы, 12 л воды, 1, 2 кг сахара, 2 ст. л. дрожжей, 250 мл водки, горсть изюма.*

Готовить этот напиток лучше всего в дубовом бочонке с железными обручами. В большую бутыль положить сахар, залить водой и кипятить до тех пор, пока сиропа не станет на треть меньше. Перелить его в бочонок и остудить до температуры парного молока. Затем взять крупную, зрелую айву, разрезать каждую на 8 частей, не очищая от кожи, вынуть косточки и опустить айву в бочонок с сиропом. Туда же влить густые дрожжи и водку. Оставить бочонок в теплом помещении, а через 5–6 часов после начала брожения перенести емкость в холодное место, лучше всего на лед, в погреб. Недели через две аккуратно слить жидкость, профильтровать ее через полотно и разлить по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку положить по изюминке, крепко закупорить, засмолить и положить горизонтально в ящик с песком. Ящик хранить в холодном месте, первые несколько месяцев желательно в погребе на льду.

# Шампанское красное

Ягоды черного спелого винограда хорошо перебрать и два дня держать в чане. За несколько часов до давления в прессе нужно немного помять виноград и смешать с со ком. Вино, выдавленное первым, называется капельным, оно самое лучшее.

Потом виноград надо перевернуть и снова давить. Получившееся вино также считается хорошим и называется «ретрус».

Потом снова переворачивают виноград и давят третий раз. Это вино называется «триль», оно крепче других.

Можно давить виноград до тех пор, пока будет течь вино, но оно будет уже не такое крепкое и вкусное, как предыдущие.

## Белое или серое шампанское

Хорошее шампанское получается из красного винограда, из белого – хуже по качеству.

Набрать спелые ягоды, выдавить в прессе, сок перелить и дать бродить 10–12 дней. Когда вино перестанет бродить, закупорить емкость, оставив маленькие отдушины. Пока вино бродит, емкость должна быть полной, следует доливать в течение 2–3 недель через каждые 7 дней, после двух месяцев – каждые две недели старым вином.

# Шампанское из красной смородины

Заполнить бутыль до половины красной смородиной, долить до горлышка водой и поставить в самое холодное место. Каждый день бутыль энергично взбалтывать. Через неделю можно попробовать, хорошо ли настоялась вода, если нет, оставить еще на 3–4 дня. Затем воду отфильтровать и разлить по бутылкам из-под шампанского. В каждую бутылку добавить 200 г сахара, 30–50 г рома (можно спирта или водки, но будет хуже), 70–100 г шампанского и 3 изюминки. Бутылки крепко закупорить, по возможности засмолить и зарыть в песок, лучше всего в погреб или хотя бы просто в темном месте. Через месяц следует попробовать. Если не «заиграет», выдержать еще неделю-другую.

# Домашнее шампанское («лимонный квас»)

*7 лимонов средней величины, 400 г изюма, 400 г меда, 15–20 л воды, щепоть дрожжей, мука.*

Лимоны тонко нарезать, и с каждой дольки снять цедру и очистить от белой кожицы и семечек, добавить чистый перебранный и промытый изюм и мед. Все тщательно перемешать, чтобы из лимонов пошел сок и мед растворился. Потом залить смесь водой, положить туда срезанную ранее цедру и все вскипятить. Отдельно в чашке развести дрожжи жидким тестом из лучшей пшеничной муки. Когда тесто поднимется, перелить его в емкость, в которой будет бродить вино, желательно в деревянную кадочку. Готовый лимонный сироп немного остудить и залить в кадку, постоянно помешивая. Напиток оставить бродить до того времени, пока изюм, цедра и лимонная мякоть не поднимутся по поверхность. Их надо вынуть, а воду разлить по бутылкам. В каждую бутылку положить по 2 изюминки и по кусочку цедры, как можно плотнее закупорить напиток, желательно засмолить пробку, и поставить в холодное место.

# Шампанское из листьев черной смородины

*100 г листьев черной смородины, 15 л воды, 3 лимона, 1,2 кг сахара, 3 ст. л. дрожжей.*

Свежие листья смородины положить в бутыль и залить холодной кипяченой водой. Срезать тонкий слой цедры с лимонов. Мякоть, предварительно очищенную от кожицы и косточек, нарезать вместе с цедрой. Положить в бутыль. Добавить сахар и поставить в теплое место, лучше всего просто на солнце. Каждый день бутыль нужно несколько раз хорошо встряхивать. Когда сахар полностью растворится, добавить дрожжи. Через 3 часа после начала брожения бутыль перенести в холодное место.

Необходимо следить, чтобы напиток не замерз, и выдержать его 7 суток. Затем процедить через полотно и разлить по бутылкам. Хорошо закупорить, засмолить и положить бутыль горизонтально в прочный ящик. Ящик можно хранить в погребе на льду или в нижней части холодильника, но только не в морозилке.

# Домашние натуральные вина

# Вино из различных ягод

*3 кг ягод (можно брать малину, клубнику, ежевику, чернику, красную смородину или крыжовник), 2 кг сахара, 3 л воды.*

Спелые ягоды размять ложкой, можно пропустить через мясорубку, и поместить в большую бутыль. Добавить сироп из сахара и воды. Сахар лучше добавлять в два приема, тогда брожение будет идти быстрее. Хорошо размешав смесь сахара и ягод, оставить ее при комнатной температуре на 7–8 дней. Каждый день смесь следует размешивать по несколько раз, чтобы избежать появления плесени на поверхности и уксусного брожения. Бутыль нельзя заполнять смесью доверху, примерно десятая часть бутыли должна быть свободна, чтобы при брожении не выливался сок.

Через 8 дней сок отделяют от ягодной массы, переливают в другую бутыль, в которой будет совершаться «тихое брожение». Бутыль должна быть плотно закупорена, но в пробке следует сделать отверстие, в которое вставляют резиновую трубку; другой конец трубки погружается в кастрюлю с водой. «Тихое брожение» длится 6 недель, за это время на дно выпадает осадок и вино становится прозрачным. Его осторожно разливают в бутылки, закупоривают их и выдерживают не менее двух месяцев. После этого вино можно подавать к столу. Желательно готовое вино хранить в прохладном месте (с температурой 10–12 градусов).

# Вишневое вино 1

*3 кг вишен, 3 кг сахара, 3 л воды.*

Вишни насыпать в большую бутыль, добавить сахарный сироп, горло бутыли закрыть марлей. Ягодную массу выдержать в бутыли 1,5–2 месяца, после чего процедить и разлить по бутылкам.

# Вишневое вино 2

*4,5 кг вишни, 400 г нерафинированного сахара.*

Вишню перебрать, очистить от стебельков, тщательно вымыть, обсушить. Косточки вынуть и отложить. Ягоды размять. Переложить полученную массу в бочонок или подобную деревянную тару. Косточки взвесить, взять шестую часть, мелко истолочь, смешать с сахаром и добавить к вишне. Бочонок для безопасности закопать в песок на две трети его высоты. Необходимо следить за тем, чтобы бочонок всегда был полон, и по необходимости доливать его вишневым соком. Когда вино перестанет бродить, бочонок крепко закупорить. Хранить в погребе 2 месяца. Выбродившее вино осторожно, при помощи тонкого шланга, слить в другую емкость, стараясь не потревожить осадок, и разлить по бутылкам.

Бутылки закупорить, осмолить и хранить в прохладном месте, в горизонтальном положении.

## Вишневое вино 3

*10 л вишневого сока, 1,25 кг сахара для сладкой вишни и 4 кг для кислой вишни, 2,5 л воды для сладкой вишни и 5 л для кислой вишни, 10 г лимонной (или виннокаменной) кислоты.*

Зрелую вишню вымыть, дать стечь, измельчить вместе с косточками, отжать сок. Добавить сахар, воду, лимонную кислоту и поставить на брожение. Далее вино готовят по обычной технологии.

## Вишневое вино 4

*3 кг вишни, 4 л воды, 1,5 кг сахара, 1 ст. л. дрожжей, 100 мл лимонного сока.*

Ягоды вишни перебрать, отделить от ножек и другого мусора, промыть. Затем залить кипятком и дать настояться под прессом 4 дня. Процедить, добавить сахар, дрожжи, лимонный сок и поставить в теплое место для брожения на 2–3 недели. После хорошо перемешать и дать отстояться 5 месяцев. Затем разлить по бутылкам и хорошо их закрыть.

# Вино из вишневой мезги

5 кг вишневой мезги, 4 л сахарного сиропа, 3 л воды.

Вишневую мезгу выложить в 10-литровую бутыль и залить теплым 35 %-ным сахарным сиропом (из расчета на 1 л воды 350 г сахара). Горлышко бутыли обвязать марлей и поставить в теплое место с температурой. На 4–6-й день, когда мезга в бутыли всплывет, марлю с горлышка снять, установить водяной затвор и герметизировать. Время брожения, в зависимости от температуры помещения, колеблется от 30 до 50 дней. По истечении этого срока сок осторожно слить в чистую бутыль, а мезгу выжать. Полученный из нее сок профильтровать, слить в бутыль, вновь установить водяной затвор, герметизировать и выдержать еще 20–30 дней под гидрозатвором. Потом вино осторожно слить с осадка и разлить в чистые сухие бутылки, закупорить и вынести в холодное темное помещение для хранения.

# Вишневое вино легкое

*10 л вишневого сока, для кислой вишни: сахар – 1 кг, вода – 2 л; для сладкой вишни: сахар – 0,5 кг, виннокаменная кислота – 3 г.*

Компоненты смешать, поставить на брожение и готовить вино по описанной выше технологии. Получается густое ароматное вино. Сок из вишен отделяется с трудом, поэтому выжимки заливают водой на сутки и отжимают. Количество воды учитывается при приготовлении сусла.

# Вишняк

*На каждый 1 кг вишни 400 г сахара.*

Вишни всыпать в бутыль, засыпать сахаром и поставить на солнце, завязав горлышко бутыли марлей. Выстаивать 6 недель до тех пор, пока вишни не перебродят.

Затем содержимое разлить по бутылкам и закупорить. Так готовят первый вишняк. Вишни, которые остались в бутыли, залить водкой, дать постоять 2 месяца и снова разлить по бутылкам, это второй вишняк.

# Вино из вишни или смородины

На трехлитровую банку вишни взять 2 стакана сахара. Ягоды подавить, засыпать сахаром. Накрыть крышкой и гидрозатвором. Поставить на солнце на 21 день, затем хранить в темном месте. На смородину надо брать сахара 2 к 1.

# Вино из тутовой ягоды (шелковицы)

Ягоды собрать в сухую погоду, когда цвет их приобретает черный оттенок, оставить на 24 часа и отжать сок. К отжатому соку добавить равное количество воды и по 5 г корицы и 150 г сахара на каждый литр разбавленного сока. Поставить на 5–6 дней для брожения, отфильтровать, добавить на каждые 10 л полученного вина 1 л белого крепкого вина и отстаивать 2 недели. После чего перелить в другую емкость, не потревожив осадок, по вкусу добавить сахар, разлить в бутылки и закупорить.

# Сухое виноградное вино

Чтобы приготовить сухое вино в домашних условиях, берут спелые ягоды сортов Шасла белая, Шасла розовая, Шасла Мускатная, Алиготэ, Мускат розовый, Мускат гамбургский, Лидия и др.

10 кг винограда перебрать, удалить гнилые и поврежденные ягоды, мелкими порциями класть в дуршлаг и раздавливать рукой над эмалированным ведром. Сок можно отжать и ручным прессом. Полученный сок и жом переложить в 10-литровую бутыль, накрыть марлей и поставить в теплое помещение с температурой 25–28 градусов на 2–3 дня для брожения. На второй или на третий день брожения жом поднимается вверх, а сок собирается в нижней части баллона. Приблизительно через неделю сок сцедить через дуршлаг в эмалированное ведро, жом отжать руками над дуршлагом. Далее сок перелить в чистую бутыль, установить гидрозатвор и поставить для дображивания. Брожение длится от 12 до 20 дней (в зависимости от температуры в помещении). Брожение закончилось, когда из гидрозатвора больше не появляются пузырьки газа, дрожжи оседают на дно баллона, а вино частично самоосветляется. Вино при помощи сифона перелить в чистую бутыль, не потревожив осадок, снова установить водяной затвор и вынести в погреб, где бутыль стоит при температуре от 8 до 12 градусов 2–2,5 месяца. Чистое вино разлить в бутылки, оставляя небольшое воздушное пространство между пробкой и вином, и закупорить. Хранится готовое вино в погребе или в подвале.

Такое вино называется сухим, так как сахар, который содержали виноградные ягоды, почти полностью перебродил на спирт. Сахаристость сухого вина незначительна. Если содержание сахара в виноградных ягодах небольшое (менее 20 %), вино не будет иметь достаточного количества спирта и может испортиться (появление плесени). Чтобы этого не случилось, к нему добавляют сахар-песок (50–100 г на 1 л сока).

# Красное сухое вино

Красное столовое вино готовят из сортов винограда с черной и темно-красной окраской кожицы – каберне, матраса, сенсо и др. Терпкость вина зависит от дубильных веществ, которые находятся в кожице и семенах, поэтому брожение сусла необходимо проводить вместе с мезгой.

Мезгу поместить в эмалированное ведро или кадку на 3/4 объема. Туда же сразу добавить 2 % закваски винных дрожжей от веса загруженной мезги. Мезгу перемешать, кадку прикрыть куском фанеры или деревянным кружком. Во время брожения мезга всплывает кверху, образуя над суслом шапку. Необходимо несколько раз в сутки перемешивать мезгу, опуская шапку в сусло. Если этого не делать и не поддерживать нужную температуру, то сусло может превратиться в уксус. К концу бурного брожения, через 3–4 дня, сусло приобретет интенсивную темную окраску, терпкость и аромат. Если окраска недостаточно интенсивна, суслу дают побродить на мезге еще.

После окончания бурного брожения мезгу надо отжать на прессе или откинуть на дуршлаг. Вино слить в большую бутыль, а мезгу отжать через мешочек руками, и полученное вино присоединить к первоначальному. Вино следует наливать в бутыли или бочки почти до горлышка, и в дальнейшем уход за красным сухим вином такой же, как и за белым столовым. Молодые красные вина грубы на вкус, поэтому их нужно выдерживать 2–3 месяца.

# Вино из винограда Изабелла

*5 кг винограда, 3 кг сахара, 12 л воды.*

Виноград раздавить, добавить сахарный песок и дать постоять неделю. Влить воду и выдерживать месяц. После этого процедить и разлить по бутылкам.

# Вино из черноплодной рябины 1

*3 кг черноплодной рябины, 3 л воды, 2 кг сахара.*

Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод немытыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

Рябину измельчить в кухонном комбайне (можно растолочь толкушкой), смесь вылить в большую емкость, добавить винную закваску. Из воды и всего сахара приготовить сироп, дать остыть и влить в смесь. Получится винное сусло. Обвязать емкость 4-слойной марлей и оставить на 8 дней для активного брожения. Каждый день по 2–3 раза помешивать сусло, поскольку ягоды всплывают на поверхность и образуют корку, которая препятствует доступу кислорода. Через 8 дней сусло надо отфильтровать от ягод. Лучше процеживать его вручную через марлю. Оставшиеся ягоды черноплодки как следует отжать (получится еще 2–3 стакана жидкости).

Налить отцеженное сусло (примерно 4 литра) в большую бутыль. Закрыть крышкой и устроить гидрозатвор. Можно для этого использовать систему для внутривенных вливаний, которые продают в аптеках. Толстую иглу вколоть в крышку, второй конец трубки опустить в литровую банку с водой. Для герметичности можно залепить край крышки и место вкола иглы пластилином. Поставить в прохладное (20 градусов) затененное место. Начинается медленное (тихое) брожение. Из трубки начнут выходить пузырьки воздуха. Периодически бутыль с суслом надо аккуратно встряхивать.

Через 40 дней брожение прекратится, вино нужно разлить в бутылки через ту же трубку от капельницы, используя принцип сообщающихся сосудов. Бутыль с вином поставить на стол, бутылку – на табуретку рядом. Опустить один конец трубки в бутыль, а второй конец трубки – в бутылку. Несмотря на то, что вино уже вкусное, ему надо дать выстояться примерно 2–3 месяца прямо в бутылках.

Так же готовится вино из красной смородины.

# Вино из черноплодной рябины 2

Рябину очистить от веточек, листьев, вымыть, раздавить деревянным валиком на доске. Для полного отделения сока мезгу оставить в стеклянной, деревянной или эмалированной посуде при температуре 18–20 градусов для брожения. Забродившую мезгу отжать. Полученный сок процедить и слить в бутыль или в бочку, а выжимки поместить в посуду, в которую налита вода (половина от количества сока), и оставить на сутки. Вода извлечет из мезги остатки сахара, кислот, красящих дубильных и других веществ. Через сутки эту массу снова отжать, сок смешать с соком первого отжима. В сок добавить сахар (250–300 г на 1 л сока). Сначала лучше положить половину сахара, а через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение, положить остальной сахар. При добавлении сахара его предварительно разводят в небольшом количестве сока. Бутыль или бочку залить на 3/4 объема. Бутыль закрыть ватной пробкой для свободного выхода углекислого газа. Для брожения поставить емкость в теплое место. В течение 10–12 суток протекает бурное брожение, сок пенится, затем процесс брожения затихает, и в течение 15–20 суток продолжается тихое. Затем полученное молодое вино надо осторожно слить с осадка при помощи сифона. В него нужно добавить сахар (150 г на 1 л). Через месяц его можно пить. Но чем дольше вино выдерживать (при температуре 6–8 градусов), тем лучше будет вкус.

# Вино из черноплодной рябины 3

На 5 кг измельченных ягод без веточек взять для столового вина 5 л воды и 1,5 кг сахара, для десертного вина – 0,9 л воды и 2,5 кг сахара, для ликерного вина – 3,3 кг сахара, ввести дрожжевую закваску, поставить на брожение и далее по описанной технологии готовить вино.

# Вино из черноплодной рябины 4

Приготовить разводку винных дрожжей на яблочном или виноградном соке – 0,5–0,7 л на 5–7 кг рябины.

Рябину вымыть, размять толкушкой и поместить в 10-литровый баллон. Хорошо на 5 кг рябины добавить 1,5–2 кг винограда или 1,5–2 л яблочного сока. Виноград разминать вместе с рябиной или добавить в бродящую мезгу. По мере заполнения бутыли в размятую рябину влить разводку дрожжей и добавить 1–1,5 стакана сахара. Бутыль закрыть легкой металлической крышкой для консервирования, чтобы проходил воздух. 2–3 раза в день поднявшуюся мезгу опускать в бродящий сок. Через 4–6 дней слить выбродивший сок, мезгу отжать через несколько слоев марли, залить небольшим количеством теплой воды (чтобы вода ее только прикрыла), перемешать и вновь отжать. Полученный сок смешать со сброженным. Добавить частями по 200 г сахара на 1 л сока. Брожение ведут под металлической крышкой до затухания. Перед концом брожения закрыть бутыль сложенной в несколько слоев марлей, а поверх нее металлической крышкой так, чтобы могло проходить немного воздуха. Когда брожение закончится, добавить по вкусу сахар, для повышения крепости можно влить бутылку водки. Дать отстояться до прозрачности, осветлившееся вино сливают через сифон в бутылки, остаток с осадком перелить в меньший сосуд, а когда и он осветлится, тоже слить бутылки. Хранят вино в темном месте.

# Вино из красной смородины

*1 л смородинового сока, 1 кг сахара, 2 л воды.*

Красную смородину вымыть, удалить веточки, растереть деревянной толкушкой в глубокой посуде и хорошо отжать сок. Вылить в бутыль, добавить сахар и воду и поставить бродить на 3–4 недели. Содержимое банки несколько раз размешивают чистой деревянной ложкой. Когда сок очистится, процедить через плотную ткань или фильтровальную бумагу, разлить по бутылкам и плотно закупорить.

# Вино из черной смородины

Заполнить бутыль ягодами черной смородины. Приготовить сахарный сироп из расчета 125 г сахара на 1 л воды, остудить и влить в бутыль с ягодами, заполнив ее на 3/4 объема. Добавить дрожжевую закваску, поставить пробку с водяным затвором и держать при комнатной температуре. Когда закончится бурное брожение, добавить сахар из расчета 125 г на 1 л сусла, растворив его в небольшом количестве воды. Через 3–4 месяца вино слить в бутыль меньшего объема, плотно укупорить и поставить в холодное место. Еще через 3–4 месяца вино разлить в бутылки.

# Вино из яблок 1

Яблоки разных сортов помыть и обсушить. Гнилые, битые и червивые яблоки, как правило, не употребляют. Яблоки измельчить в мясорубке с крупной решеткой, затем массу положить под пресс. Отжатый сок процедить через густое сито и вылить в емкость (бочонок или бутыль), добавить сахар (150–200 г на 1 л). В крышке емкости сделать гидрозатвор для отвода газов, возникающих при брожении (можно использовать систему для внутривенного вливания).

Брожение происходит 6–8 недель. Потом вино переливают в другую бочку или бутыль и затем уже разливают по бутылкам, хранят в прохладном месте.

# Вино из яблок 2

*2 кг яблок, 700 г сахара, 2 л воды, 1 ст. л. корицы.*

Яблоки вымыть, порезать на мелкие дольки и ссыпать в емкость, добавить воду и корицу и варить до размягчения массы. Затем массу протереть через сито и оставить на брожение. После брожения процедить и добавить сахар, дать вину отстояться и снова процедить. Готовое домашнее вино разлить по бутылкам и убрать на хранение в прохладное место.

## Вино из яблок 3

*10 л яблочного сока, 1,5–2 стакана грушевого сока, 2 кг сахара.*

Смесь кислых и сладких яблок измельчить, выдержать 2 суток, отжать сок. К яблочному соку добавить грушевый сок и сахар. Готовое сусло поставить на брожение, потом приготовление идет как описано в предыдущих рецептах.

# Вино из яблок 4

*2 кг яблок, 1,5 кг сахара, 4,5 л кипятка, 1 ст. л. корицы, 20 г дрожжей, 2 лимона.*

Яблоки вымыть и нарезать на мелкие дольки, залить кипятком и поставить массу под пресс. Под прессом выдерживать 4 дня, затем процедить и добавить сок из лимонов, корицу и дрожжи. Емкость поставить в темное место для брожения. Когда процесс брожения закончится, массу перемешать и отстоять 2–3 дня. Затем опять процедить и перелить в бочонок. В нем домашнее вино выдерживают полгода, а потом разливают по бутылкам и ставят на хранение в прохладное место.

## Вино из яблок 5

*7,5–10 кг яблок, 1 кг сахара на 5 л жидкости, 2,5 л воды.*

Спелые ароматные яблоки пропустить через мясорубку с крупной решеткой, переложить в стеклянную посуду, сверху залить теплой кипяченой водой, хорошенько перемешать и оставить для брожения. Через 5 дней выжать мезгу, после чего добавить в жидкость сахарный песок. Размешивать деревянной палочкой 2–3 раза в день. Придать вину желаемый цвет с помощью жженого сахара. Через 2–3 недели его можно использовать. Такое вино имеет крепость 4–5°.

# Вино из яблок 6

*Для 10 л готового вина: 6,3 л яблочного сока, 0,7 л рябинового сока, 2,5 кг сахара, 1,5 л воды.*

Готовится из яблочного сока. Можно добавить небольшое количество рябинового сока для лучшего осветления вина (на 9 частей яблочного 1 часть рябинового). Для получения сусла надо взять яблочный (лучше из поздних сортов яблок) и рябиновый соки, добавить сахар и воду. При отсутствии рябинового сока можно взять один яблочный в количестве 8 л и добавить 2 кг сахара и 0,8 л воды. После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разлить в бутыли и поставить для брожения, внеся в них приготовленную закваску. Брожение продолжается 7–10 дней. В результате получается вино крепостью 5–11 градусов.

Если есть желание сделать вино крепче (градусов 16), вино нужно спиртовать. На 10 л вина взять 0,5 л спирта или 1 л водки, равномерно распределить по бутылям, тщательно перемешать до получения однородной крепости вина. Выдержать вино 5 суток. После этого профильтровать и разлить в бутылки.

Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятно-кислого вкуса с ароматом свежих яблок.

Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод немытыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

# Вино из черники

*2 кг черники, 500 г сахара, 3 л воды.*

Ягоды черники перебрать, промыть и выдерживать 2 дня. Затем истолочь деревянным пестиком, процедить через сито и в полученный сок добавить сахар. Смесь оставить для брожения в посуде, которую не следует переставлять с места на место. Через неделю смесь разбавить кипяченой теплой водой, перелить в большую посуду и выдерживать 1 месяц. Готовое вино процедить, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в прохладном месте.

# Вино из ревеня

*1 кг ревеня, 4 л воды, 5 кг сахара, 1 лимон, 5 г желатина.*

Вино из ревеня готовят в мае-июне. В воду заложить ревень, нарезанный ломтиками. Сосуд накрыть и настаивать 10 дней, ежедневно взбалтывая, затем жидкость процедить и отжать сок из мезги. Полученную жидкость смешать с сахаром, соком лимона и цедрой, после чего добавить растворенный предварительно замоченный желатин. Жидкость вылить в посуду для брожения или бочку. Через 10 месяцев вино можно перелить в бутылки.

# Вино из бузины

*3 кг ягод бузины, 1 кг сахара, 3 л воды, 5 г лимонной кислоты, 4 г гвоздики, кусочек корицы, дрожжи или 150 г изюма.*

Ягоды промыть, очистить от плодоножек и раздавить. Добавить примерно 100 г сахара, лимонную кислоту и запарить 2 л кипятка. Размешать, добавить пряности и варить 15 минут. После охлаждения процедить через полотно, сдавить сок и перелить в бутыль. Добавить раствор (около 900 г сахара, разведенного в 1 л воды), подошедшие дрожжи и закрыть бутыль бродильной пробкой. После окончания брожения слить жидкость с осадка, еще немного времени оставить для брожения и разлить в бутылки. Иногда при приготовлении сока добавляют еще 150 г изюма и только потом оставляют для брожения (вместе с изюмом).

# Вино из облепихи 1

Размятые ягоды облепихи смешать с водой в соотношении 1:1, добавить сахар из расчета 0,5 кг на 1 л смеси облепихи с водой и поставить на брожение. Через 2 недели слить вино с осадка, добавить еще по 0,5 кг сахара на 1 л вина и поставить на тихое брожение под водяной затвор. Когда брожение прекратится и пузырьки воздуха перестанут выделяться, перелить, не потревожив осадок, разлить по бутылкам, хорошенько закупорить и положить на хранение в темное прохладное место.

# Вино из облепихи 2

Ягоды перебрать, очистить. Если ягоды заморожены, то их сначала оттаивают и моют. Из 4 кг ягод получается 3 л сока.

Для уменьшения кислоты сок следует наполовину разбавить кипяченой водой. Затем его оставляют для брожения, по окончанию брожения вино переливают в бутылки, которые закупоривают пробками и ставят в прохладное место.

Выдержанное в течение года вино приобретает золотистый цвет, становится совершенно прозрачным, обладает легким ароматом ананаса и свежего пчелиного меда.

# Вино из шиповника 1

*2 кг шиповника, 5 л воды, 2 кг сахара.*

Взять уже подмороженный шиповник, очистить, вымыть, положить в эмалированную кастрюлю, залить тепловатым сахарным сиропом. Кастрюлю накрыть крышкой, выдерживать примерно 20–30 дней, до тех пор, пока не станут появляться пузырьки. Затем содержимое кастрюли процедить, разлить по бутылкам, которые положить на хранение в прохладное темное место.

## Вино из шиповника 3

*1 кг свежих плодов шиповника, 500 г сахара, 6 л воды, 1 ч. л. лимонной кислоты, 10 г хлебных дрожжей, 2–3 изюминки на бутылку.*

Тщательно вымытые плоды шиповника положить в большую бутыль. Приготовить сироп, охладить его, залить в бутыль и добавить туда же хлебные дрожжи. Оставить при комнатной температуре, а когда через неделю напиток приобретет терпкий вкус, профильтровать, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в холодном помещении. Если добавить по чайной ложке сахар и изюм, то напиток надо разливать в бутылки из-под шампанского. Пробки прикрутить проволокой, а хранить, зарыв бутылки по горлышко в песок.

# Вино из шиповника 2

*1 кг спелого шиповника, 3 л воды, 1 кг сахара.*

Шиповник промыть, обрезать концы, вынуть семечки, засыпать в пятилитровую банку, залить охлажденным сахарным сиропом (сваренным из 3 л воды и сахара). Банку закрыть неплотно и поставить в теплое место на 3 месяца. Время от времени банку нужно встряхивать. Спустя 3 месяца сок процедить, разлить в бутылки, плотно закупорить и поставить на 3–6 месяцев в холодное место. Чем дольше вино стоит, тем оно крепче и вкуснее.

# Вино из липового цвета

*3 горсти липового цвета (можно сушеного), 1 кг сахара, прокипяченного в 4 л воды (или часть сахара заменить медом), 1 лимон, винные дрожжи.*

Липовый цвет запарить в сахарном сиропе, добавить нарезанный кружочками лимон, можно с цедрой (хорошо вымыть), но без зерен. Смесь перелить в бутыль для брожения, добавить дрожжи и сбраживать в течение недели. Бутыль закрыть полотном или марлей. Через неделю жидкость процедить и оставить дозревать в бутыли с гидрозатвором или, если брожение закончилось, слить в бутылки. Вино долго не стоит.

# Вино из сухофруктов

*0,5 кг вишен, 0,5 кг изюма, 0,5 кг слив, 2 кг сахара, 10 л воды.*

Смесь сухофруктов залить водой, добавить сахар и поставить на три месяца. После этого вино процедить и разлить по бутылкам. Чтобы получить крепленое вино, можно после процеживания влить бутылку водки.

## Вино из клубничной или малиновой мезги

*4–5 кг клубничной мезги, 4 л сахарного сиропа (1,6 кг сахара на 3 л воды).*

Клубничную мезгу выложить в 10-литровую бутыль, залить теплым сахарным сиропом. Горлышко бутыли обвязать марлей и поставить в теплое место. На 4–6-й день, когда мезга в баллоне всплывет, на горлышко баллона установить водяной затвор и выдержать 20 дней. Затем при помощи сифонной трубки жидкость осторожно слить в чистую бутыль, мезгу выжать и профильтровать. Полученный сок также слить в бутыль, вновь установить водяной затвор и выдержать еще 20–30 дней. Затем слить вино, чтобы не потревожить осадок, разлить в подготовленные бутылки, закупорить и вынести в холодный темный погреб на хранение.

# Вино из клубники, черники, красной смородины, крыжовника или малины

*3 кг ягод, 2 кг сахара, 3 л воды.*

Ягоды перебрать, пропустить через мясорубку и поместить в большую бутыль. Бутыль нельзя заполнять доверху, примерно 1/10 должна быть свободна. Добавить приготовленный заранее сахарный сироп, размешать все и оставить смесь при комнатной температуре на неделю. Ежедневно содержимое бутыли перемешивать, чтобы не появилось плесени и уксусного брожения. Через неделю слить сок из бутыли так, чтобы не поднялась ягодная масса, и перелить в другую бутыль, для дальнейшего брожения. Это брожение также длится с неделю, но бутыль на этот раз закрыть гидрозатвором. За это время на дно бутылки выпадет осадок, и вино станет прозрачным. После этого вино разливают в бутылки, закупоривают и выдерживают не менее двух месяцев. После этого вино готово.

## Вино из сливы

*На 4 кг слив разного сорта: 3 кг сахара, 5 л кипятка, 30 г дрожжей.*

Из слив удалить косточки, залить кипятком. Затем добавить дрожжи и поставить в теплое место для брожения. После брожения перемешать, дать отстояться 3–4 дня и процедить через очень тонкую ткань. Залить в бочку доверху и оставить на полгода. Через полгода разлить по бутылкам и поставить в прохладное темное место.

# Вино из терна

*2 кг терна, 1 кг сахара, 2,5 л воды.*

Собирать надо только зрелые ягоды, иначе сок будет очень кислым. Ягоды вместе с косточками залить горячим сиропом и поставить на брожение. После брожения перемешать, дать отстояться 3–4 дня и процедить. Затем готовое вино разлить по бутылкам и поставить в прохладное темное место.

# Сброженный малиновый сок

*На 10-литровую бутыль: 8 кг малины, сахар из расчета 100–150 г на 1 кг ягод.*

Взять зрелые неповрежденные ягоды, ополоснуть их 3–4 раза чистой водой и дать ей стечь. Ягоды слегка размять руками. Полученную мезгу и сок залить в большую бутыль. При желании добавить в мезгу сахар. Затем горлышко завязать марлей и поставить бутыль в теплое место на 2–3 дня. Образовавшийся сок слить в другую емкость, которую сразу же закрыть водяным затвором. Выдерживать сброженный сок под водяным затвором до прекращения выделения пузырьков в стакане с водой, то есть до окончания брожения.

Для осветления сброженного сока бутыль вынести в холодное помещение и выдерживать под водяным затвором 30–50 дней, после чего сок осторожно слить с осадка при помощи сифона. Сок разлить по бутылкам, которые укупоривают и хранят в лежачем положении.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги влить в бутыль с мезгой столько 30 %-ного сахарного сиропа, сколько было вылито сброженного сока, после чего смесь поставить на дображивание. Через 3–4 дня вторично слить полученный сок и отжать мезгу. Собранный сок сливают в емкость и поставить на дображивание под водяным затвором. По окончании брожения сок слить с осадка при помощи сифона, разлить по бутылкам и закупорить.

# Сброженный сок из смородины

*На 10-литровую бутыль: 8 кг черной или красной смородины, сахар из расчета 100–150 г на 1 кг ягод.*

Ягоды перебрать, удаляя поврежденные. Ополоснув ягоды 2–3 раза в воде, дать им стечь и затем размять в дуршлаге, помещенном над кастрюлей. Полученные после этого мезгу и сок слить в большую бутыль. Горловину накрыть марлей и поставить в теплое место на 2–4 дня. Когда мезга всплывет, а сок выделится в нижней части емкости, его слить в другую посуду, добавить сахар и поставить для дображивания под водяным затвором на 12–20 дней (до полного прекращения брожения), после чего сок слить с осадка при помощи сифона.

Сброженный сок поставить в холодное место на 1,5–2 месяца, чтобы выпали винокаменная кислота и муть. Чистый осветленный сок слить с осадка при помощи сифона, разливают в бутылки и хорошо закупорить.

Для полного извлечения экстрактивных веществ из оставшейся мезги в баллон добавить столько 30 %-ного сахарного сиропа, сколько было слито сброженного сока. Через 3–4 дня этот сироп слить в баллон, а мезгу отжать. Полученный вторично сок поставить на дображивание под водяным затвором на 20–30 дней (до полного окончания брожения). После сок слить при помощи сифона, разлить в бутылки и закупорить.

## Сброженный сок из вишни

Ягоды размять, засыпать в бутыль, залить 30 %-ным сахарным сиропом, установить водяной затвор и выдерживать 20–25 дней, пока не прекратится брожение. Затем сброженный сок отфильтровать и разлить в бутылки.

# Сброженный сок из сливы

Сливы очистить, вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Половинки ягод поместить в бутыль и добавить сахар из расчета 150 г на 1 кг слив. Бутыль закрыть водяным затвором и поставить на 35–45 дней в теплое место для брожения. После того как брожение прекратится, образовавшийся сок слить с осадка и разлить по бутылкам.

# Сброженный сок из яблок

На 10-литровую бутыль: 8 кг яблочной мезги, сахар из расчета 100–150 г на 1 кг мезги.

Отсортированные яблоки помыть, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Полученную яблочную мезгу поместить в большую бутыль. Горлышко бутыли обвязать марлей, поставить ее в теплое место на 2–4 дня. После того как мезга всплывет, а сок выделится в нижней части емкости, образовавшийся сок слить, а мезгу отжать. В полученный сок добавить сахар, закрыть водяным затвором и оставить для дображивания на 15–25 дней. После окончания брожения сок слить с осадка сифоном, разлить по бутылкам и закупорить.

# Вино из ирги

*1 л сока ирги, 2 л воды, 1 кг сахара.*

Из ирги необходимо отжать сок, соединить его с сахарным сиропом и налить в банку или большую бутыль. Бутыль закрыть пробкой с гидрозатвором. Когда эта смесь приобретет светлый цвет, перелить ее в другую бутыль и плотно закрыть. Через 3 месяца вино можно разлить по бутылкам, закупорить и хранить в наклонном положении, чтобы горлышки бутылок были обращены книзу.

# Сладкое земляничное вино

Из-за трудности извлечения сока из ягод, а также недостаточной устойчивости вина при хранении готовят сравнительно редко. Для приготовления 10 л сусла берут 8 л земляничного сока, 2,4 кг сахара и 0,5 л воды. Вино готовят так же, как любой сброженный сок.

# Вино из одуванчиков 1

*3 кг цветков одуванчика, горсть изюма, 1,25 кг сахара, 1 апельсин, 1 лимон, винные дрожжи, 3 л кипяченой или очищенной воды.*

Цветки отделить от цветоложа (можно использовать и целые цветки) и заварить их кипятком (примерно 1 л). Настаивать 2–3 дня, не больше, чтобы не скисли. Слить темно-коричневый настой, отжав цветки. Долить подогретую оставшуюся воду, предварительно растворив в ней сахар и добавив сок апельсина и лимона, изюм и дрожжи. Винные дрожжи можно заменить обыкновенными (3–5 г), но не сухими из пакетика. Посуду накрыть марлей и оставить на два дня бродить. Затем с помощью сифона (чтобы не попал осадок) перелить вино в большую бутыль, не доливая до края примерно четверть объема, и закрыть бродильной пробкой (ватой, завернутой в марлю, или тонкой резиновой перчаткой). После окончания брожения аккуратно разлить вино по бутылкам и выдерживать 3–6 месяцев для созревания. Вина получается около 3 л.

# Вино из одуванчиков 2

*Литровая банка желтых головок одуванчиков, 2 лимона, 0,5 кг сахара, 1 ст. л. изюма, 3 л кипятка.*

Собрать цветки, очистить их от зеленых листочков. Заварить кипятком и настаивать 3 дня. Процедить настой, выжать лимоны, добавить сахар и изюм. Закрыть посуду марлей и поставить для брожения. После первичного брожения перелить в большую бутыль вместе с изюмом и насадить на горлышко резиновую перчатку с небольшой дыркой в пальце. Когда брожение прекратится, отделить осадок и добавить по вкусу сахар. Перелить в бутылки, плотно закрыть и убрать в прохладное темное место месяца на четыре.

# Вино из одуванчиков 3

1 кг цветов залить 5 л кипятка. Дать постоять сутки. Добавить сок и кожуру 2 лимонов и 1 апельсина, 1/2 кг сахара на 1 кг цветов. Варить 20 минут. Процедить через дуршлаг. Добавить фосфат аммония и винные дрожжи, оставить бродить.

# Вино из чернослива

*8 кг чернослива, 1 кг сахара, 1 л воды.*

Взять хороший спелый чернослив, очистить от косточек, положить в 10-литровую стеклянную посуду, сверху залить теплой кипяченой водой и оставить на брожение. Через 5 дней выжать мезгу, в жидкость добавить сахарный песок и 2–3 раза в день размешивать деревянной палочкой. Когда брожение полностью прекратится, процедить. Через 2–3 недели получится кисло-сладкое вино темного цвета.

# Вино из инжира

*1 кг вяленого инжира, 20–30 ягод сушеной черники, 10 л воды.*

Хорошо перебранный и вымытый инжир нарезать небольшими кусочками и положить в глиняную посуду, затем залить теплой водой. Добавить чернику и хорошо закрыть. Спустя 10 дней процедить, разлить по бутылкам и поставить в прохладное место еще на 1 месяц.

# Вино из свежих абрикосов

*2,5 кг абрикосов, 3 кг сахара, 9 л воды.*

Очищенные от косточек спелые абрикосы замочить в кипяченой теплой воде. На 5-й день выжать мезгу, сверху добавить сахарный песок и оставить на брожение, 2–3 раза в день размешивая палочкой. Когда брожение закончится, вино надо 2–3 раза процедить через фильтровальную бумагу, а затем оставить в стеклянной емкости для созревания.

## Вино из изюма и пива

*2,5 кг изюма, 250 г сахара, 200 мл пива, 5 л воды.*

Хорошо размешать воду с изюмом, горлышко посуды закрыть полотном, оставить на 10–15 дней. После начала брожения 2 раза в день размешивать палочкой. Когда масса перестанет бродить, жидкость перелить в другую посуду, массу размять и выжать, добавить сахар и пиво.

# Вино из хурмы

*2 кг хурмы (фиников), 2,5 кг сахара, жженый сахар по вкусу, 50 г лимонной кислоты, 2 мускатных ореха, 0,5 кг винной копоти, 9 л воды.*

Очищенные от косточек хурму или финики замочить в теплой кипяченой воде, на 5-й день мезгу выжать, в жидкость добавить сахарный песок и оставить для брожения. Сюда же добавить лимонную кислоту, мускатные орехи и винную копоть. Когда закончится брожение, процедить 2–3 раза и жженым сахаром придать желаемый цвет. Чем дольше выдержать вино, тем лучше оно будет по вкусу и по запаху.

# Вино из крыжовника 1

*5 кг крыжовника, 1, 5 кг сахара, 6, 5 л воды.*

Размять ягоды спелого крыжовника, добавить воду, выдерживать 3 дня и отцедить сок. Добавить в него сахар и воду и поставить на брожение, далее готовить вино по обычной технологии. Полученное вино ароматное, напоминает мадеру.

# Вино из крыжовника 2

Ягоды крыжовника при прессовании отдают мало сока, поэтому в мезгу можно добавлять воду и подбраживать дрожжами в течение 2–3 суток. Затем прессуют и получают сок первой фракции. К выжимкаем добавляют воду (15 %), настаивают еще сутки, отделяют сок второй фракции и смешивают его с соком первой фракции, добавляют сахар.

Чтобы получить хорошее осветленное вино, можно применить способ глубокого подбраживания мезги. В измельченную ягодную массу добавляют воду (1,2 л на 1 кг сахара), сахар 300 г на 1 кг, вносят азотистое питание (0,3–0,4 на 1 кг) и разводку дрожжей (3 %). Сосуд с суслом закрывают бродильным затвором и ставят в теплое место при комнатной температуре. Через 12–15 дней сусло процеживают, помещают в чистый сосуд, добавляют сахар (130 г на на 1 л), и продолжают дображивание. После окончания брожения вино снимают с осадка и ставят в прохладное место для осветления, затем добавляют сахар по вкусу, выдерживают еще 4–6 недель, разливают по бутылкам и хранят обычным способом.

# Апельсиновое вино

*1 л апельсинового сока, 400 г сахара.*

Отобрать спелые плоды, очистить от кожуры, разрезать широкими дольками и выжать под прессом. В отжатый сок добавить сахарный песок. Оставить на время для брожения.

# Вино из калины

*На 1 л сока: для столового вина – 1,7 л воды и 300 г сахара; для десертного вина – 0,5 л воды и 350 г сахара; для наливки – 150 мл воды и 400 г сахара.*

Ягоды калины отделить от плодоножек, измельчить, добавить воду и сахар и поставить на подбраживание на 3–4 дня, после чего отделить сок и добавить оставшуюся воду и часть сахара. Сахар следует добавлять порционно на 4, 7 и 10-й день брожения. Вино готовится по обычной технологии, но из калины лучше приготовить наливку.

# Нектар лимонный по-старинному

*3 лимона, 4 яблока, корица, 400 г сахара, 1 бутылка сухого вина.*

С лимонов снять корку, нарезать тонкими ломтиками, положить в банку, добавить мелко нарезанные яблоки без кожуры, немного корицы, сахар и вино. Закупорить, дать постоять сутки, потом профильтровать и разлить в бутылки.

# Яблочный напиток

*1 кг яблок, 200 мл сухого вина, 0,5 л воды, сахар по вкусу, корица и гвоздика на кончике ножа.*

Воду вскипятить, добавить сахар, корицу и гвоздику. Яблоки очистить, натереть на крупной терке, залить остывшим сиропом, а через 3 часа процедить, влить 200 мл сухого вина, охладить и подавать.

# Глинтвейны и вермут

Рецепты изготовления портвейнов включают огромное количество ингредиентов. Среди них не только плоды и ягоды, которые в России можно признать экзотическими, но и множество трав, причем некоторые из них растут только на родине портвейна. Вот почему настоящий портвейн – это очень дорогой напиток.

Портвейн и вермут в народной медицине используются для лечения авитаминозов. Способствуя активному выделению желудочного сока, эти напитки рекомендованы при потере веса и отсутствии аппетита. За полчаса до еды нужно выпить 50 г вермута или 100 г портвейна. Входящие в состав этих напитков биологически активные вещества особым образом воздействуют на секреторную функцию желудка. Поэтому рекомендовать их употребление можно не всем. Людям, страдающим избыточным весом, эти вина противопоказаны.

# Вермут

Вермут – это купажное, крепленое, десертное вино, ароматизированное настойкой из различных трав со специфическим горьковатым вкусом полыни. Для приготовления вермута в домашних условиях удобно заготавливать виноматериалы в отдельности, а смешивать их после снятия сусла с дрожжей. Готовят виноматериалы для вермута так же, как и для десертного вина.

Вермут бывает белый и красный в зависимости от входящих в него виноматериалов.

**Вермут красный 1.** 3 л клюквенного виноматериала, 7 л черничного, 1 кг меда, 1 ч. л. настоя трав.

**Вермут красный 2.** 8 л клюквенного виноматериала, 2 л рябинового виноматериала, 1,5 л меда, 1 ч. л. настоя трав.

**Вермут белый.** 8 л яблочного виноматериала, 2 л виноматериала из дикой рябины, 800 г меда, 1 ч. л. настоя трав.

**Домашний вермут.** На пол-литра водки: горсть спелой рябины, по 1 ч. л. сухого тысячелистника и полыни, по 1/4 ч. л. корицы и кардамона, 1/8 часть ч. л. тертого мускатного ореха, 4–5 листиков свежего чабреца, 3 ниточки шафрана. Эту смесь добавляют к яблочному вину из расчета 50 г смеси на на 0,7 л вина, можно добавить 100 г меда, настаивать месяц, а лучше 5 месяцев. Вы получите вкусный яблочный вермут.

# Глинтвейны

Глинтвейн обычно готовят с красным вином. Для их приготовления следует использовать только стеклянную или эмалированную посуду. Глинтвейны никогда не готовят впрок и не хранят.

Глинтвейн, приготовленный по следующему рецепту, рекомендован энотерапевтами для лечения простудных заболеваний, бронхитов, анемий, железодефицитных состояний, заболеваний органов дыхания. В то же время его не рекомендуется применять людям с сердечнососудистой недостаточностью. Пить глинтвейн следует мелкими глотками, перед сном. Курс лечения – не менее 7–10 дней.

В эмалированной кастрюле подогреть до 70–80 градусов, но не кипятить 1,5 л красного сухого вина, добавить 300 г сахара, а лучше – 5 ст. л. меда, растворить. В тонкую хлопчатобумажную или льняную салфетку положить 3 соцветия гвоздики, треть чайной ложки молотой корицы, щепотку мелко истолченного корневища девясила и натертую на мелкой терке цедру одного лимона. Опустить мешочек, сделанный из салфетки, в кастрюлю и дать настояться еще 20 минут. Мешочек с пряностями вынуть. Выжать в глинтвейн сок половины лимона. Если жидкость остыла, подогреть. Пить глинтвейн нужно горячим.

# Домашние крепкие вина

Домашние вина имеют множество рецептов приготовления и, тем не менее, зная общие принципы и технологию приготовления вин, каждый любитель может создать свои неповторимые вкусные и ароматные напитки.

Технология приготовления крепких вин включает ряд операций, которые выполняются в определенной последовательности, и в число этих операций обязательно входит спиртование, так как получить вино с высокой концентрацией спирта путем сбраживания сладкого сусла не представляется возможным.

Крепкие вина готовят спиртованием соков, бродящего сусла или молодого вина. Это останавливает брожение и сохраняет в вине необходимое количество сахаров. В ряде случаев для получения сладких десертных вин к молодому вину прибавляют сахарный сироп и ароматические вещества, полученные из ароматических или лекарственных растений. Такие вина содержат 14–20° спирта, 5–16 % сахара и 0,6–0,8 % кислот.

При спиртовании пользуются очищенной водкой или спиртом, которые добавляют в необходимом количестве для получения желаемого состава вина.

Видовые вина получают из соков плодовых или ягодных культур одного вида. Наибольшее распространение получили виноградные, яблочные, вишневые и рябиновые вина, а также вина из крыжовника и красной смородины. Некоторые из этих вин имеют слабый естественный аромат и поэтому их дополнительно ароматизируют.

Купажные вина получают из смеси соков разных культур. Эти вина имеют хороший собственный аромат, но, тем не менее, при желании его можно дополнить ароматом традиционных пряностей.

Для купажных вин можно рекомендовать состав смесей соков (в %):

1. Черносмородиновый – 25, вишневый – 50, яблочный – 25.
2. Малиновый – 25, вишневый – 50, рябиновый – 25.
3. Клубничный – 25, яблочный – 25, черносмородиновый – 10, вишневый – 40.
4. Красносмородиновый – 50, яблочный – 25, малиновый – 25.

Традиционный способ получения вин основан на сбраживании соков ягодных культур с добавкой сахара, посредством культурных или собственных дрожжей. При этом весь сахар преобразуется в спирт и в результате получают вина с

содержанием спирта 12–14°. Для получения крепких напитков это вино дополнительно спиртуют, при необходимости ароматизируют и выдерживают для созревания.

Другой способ – сбраживание сусла на мезге, состоит в том, что сок из ягод и плодов не отжимают, а дробят, добавляя сахарный сироп, и сбраживают в неполных закрытых резервуарах с «плавающей шапкой» мезги при температуре не выше 26 °С. Через 3–5 дней, когда концентрация сусла снизится до 1,035–1,045 (6–9 % сахара), сусло прессуют, спиртуют крепким спиртом 90° и настаивают еще 7–8 дней. Затем фильтруют, осветляют и оставляют для созревания.

Созревание вина происходит в закрытых сосудах в присутствии небольшого количества кислорода (60–300 мг/л). Выдержка вина сопровождается несколькими открытыми переливаниями из одной емкости в другую. При этом вино соприкасается с кислородом воздуха, который в дальнейшем обеспечивает биохимические процессы в герметично закрытом сосуде. В результате созревания в вине формируется сложный вкус и тонкий аромат с различными нежными оттенками. Температура созревания вина находится в пределах 14–16 °С, а длительность составляет 2 и более лет.

Приведенные ниже рецепты крепких вин являются лишь примерами и показывают возможности применения описанных способов для получения новых видов вин с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом.

# Ассорти 1

*3 кг крыжовника, 3 кг черной смородины, 4 кг красной смородины, 9 кг сахара, 3 л кипяченой воды, 1 бутылка водки, 1 палочка дрожжей.*

Ягоды вымыть, высушить на бумаге, всыпать в бутыль, добавить сахар, залить водой. Смесь выдерживать два месяца. После этого отделить вино от ягод, процеживая смесь через марлю, и разделить на две части. В одну добавить бутылку водки, закупорить и выдержать две недели. В другую половину вина бросить палочку дрожжей. Бутыль завязать полотном. Брожение длится месяц, но лучше выдержать больший срок. Когда вино обретет прозрачность, две части смешивают и разливают по бутылкам.

# Ассорти 2

*По 1 кг клубники, абрикосов, малины, вишни, черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки.*

Летом, по мере созревания ягод, в 3-литровую бутыль поочередно насыпать: сначала клубнику, пересыпав ягоду 500 г сахара; когда появятся абрикосы, туда же поверх клубники – абрикосы, пересыпав таким же количеством сахара; затем таким же образом малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахаром. С самого начала бутыль с ягодами надо поставить на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутыль держать на солнце еще 2 недели. Затем залить водкой, плотно закупорить пробкой и поставить на 1 месяц в холодное место. Затем процедить, разлить наливку по бутылкам, закупорить. Подавать к столу можно спустя 3–4 месяца.

# Ассорти 3

*По 250 г садовой земляники, черной смородины, малины, ранних яблок, красной смородины, ранних груш, крыжовника, черешни, сливы, 2 л водки.*

Это вино готовится постепенно – по времени созревания ягод и фруктов. Подбирается посуда емкостью 5 л с плотно закрывающейся пробкой.

Садовую землянику перебрать, вымыть, высыпать в посуду и залить 200 мл водки. Малину подготавливают так же. Заложить 250 г малины к садовой землянике. Красную и черную смородину, крыжовник вымыть, очистить от плодоножек, по отдельности все размять и постепенно добавлять к малине и землянике на каждые 250 г ягод по 200 мл водки.

Из черешен, вишен, слив удалить косточки. Добавить к настою. Водку добавлять из того же расчета. Яблоки и груши вымыть, удалить семенную коробочку, нарезать мелкими кусочками и добавить в созревающие ягоды с тем же количеством: на 250 г ломтиков 200 мл водки.

Всю массу выдерживать для созревания до ноября-декабря. Затем массу процедить и перелить в бутылки, закупорить и хранить в прохладном месте.

# Старосветское вино

В бутыль емкостью 10 л насыпать подготовленный махровый крыжовник, оставляя 15 см свободного места до горлышка бутыли. Крыжовник залить водкой настолько, чтобы она покрывала поверхность ягод. Дать созреть 4 месяца. Затем 500 г ржаного хлеба нарезать на куски, и каждый кусочек покрыть густым сиропом или медом. Подготовленный хлеб подсушить на сите и заложить в бутыль.

Содержимое созревает еще 4 месяца в темном месте, при этом надо следить, чтобы не было бурного брожения. Через 4 месяца содержимое разлить по бутылкам и закрыть.

# Женьшеневое вино

Наконец была раскрыта химическая природа этого удивительного растения. В нем открыты активные вещества – панаксоиды. Панаксозидами определяется высокая фитотерапевтическая активность и экстрактивность вин. В нем обнаружен калий, кальций, магний, марганец, железо, алюминий, кремний, фосфаты, соли фосфорной и серной кислоты.

Выявлено, что женьшень оказывает влияние на кору головного мозга, промежуточный мозг, гипофиз, железы внутренней секреции.

Готовится спиртово-водная настойка из корней, соцветий и стеблей женьшеня (500 г спирта и 20–30 г стеблей, листьев или корней 3–4 г), а потом на 10 л готового вина вносят 20–30 мл спиртовой настойки женьшеня.

# Вино из крыжовника

*4 кг крыжовника, 1 л воды, 125 мл рома или коньяка, 2 кг сахара.*

Ягоды раздавить деревянным пестиком или с помощью пресса, поставить на 4 дня в прохладное место. Полученный сок отстаивают. В оставшуюся мезгу добавить воду и снова отпрессовать, таким образом, получают дополнительный сок.

Подготовленный бочонок ополоснуть ромом или коньяком и влить сок и дополнительный сок, добавить сахар. Каждые 3–4 дня брожения необходимо добавлять по 100 мл сильно охлажденной воды, пока не прекратится брожение (3–4 месяца), после чего бочку закрыть водяным запором с отводной трубкой. Через 9 месяцев вино можно разливать по бутылкам.

# Яблочное вино

*На 10 л вина: 7 л яблочного сока, 70 мл рябинового (или тернового) сока, 2,6 кг сахара, 1,5 л воды, 1 л водки или 0,5 л спирта.*

Смешать яблочный и рябиновый соки, добавить сахар и воду, внести дрожжевую закваску и поставить на брожение. В снятое с осадка вино добавить водку, перемешать, выдержать неделю, отфильтровать, разлить по бутылкам.

Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод немытыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

# Шиповка

*2,5 кг ягод, 8 л воды, 2,5 кг сахара, 1 л водки.*

Делается из любых спелых ягод или фруктов.

Взять большую бутыль, налить в нее воду, насыпать сахар и тщательно размешать до полного растворения. Потом засыпать в бутыль зрелые ягоды или фрукты, влить водку и несколько раз взболтать бутыль. Горлышко сосуда перевязать холстом и поставить на солнечное место на 12 дней. Бутыль регулярно взбалтывать.

На вторую неделю ягоды начнут понемногу переходить снизу вверх и наоборот. Это говорит о завершении бурного брожения. Жидкость надо профильтровать, перелить в другую бутыль и поставить на 3 дня в погреб на лед или в холодильник при самой низкой температуре (но не замораживая). Когда через трое суток шиповка устоится, еще раз процедить ее через плотную ткань и разлить по бутылкам. Это обязательно должны быть бутылки из-под шампанского и наливать их следует до начала горлышка или даже на 2 пальца ниже.

Пробки перед закупоркой надо выварить в кипятке и забивать в бутылки деревянным молотком, а затем привязать тонкой проволокой, как закупоривают шампанское. Зарыть бутылки горлышками вниз в песок, лучше всего в погребе или хотя бы просто в темном прохладном месте, и оставить так на полтора-два месяца. После этого шиповка уже полностью готова, но хранить ее рекомендуется не более полутора лет, иначе она может скиснуть.

Самая лучшая шиповка получается из малины, черной или красной смородины и крыжовника.

# Вино из персиков

*3 кг персиков, 100 г меда, 3 л воды, 1 л спирта, 1,5 кг сахара, 10 г мускатного цвета, 10 г корицы, 5 г ванилина.*

Персики тщательно вымыть, удалить косточки, протереть и положить в бутыль. Налить туда воду, добавить немного меда и оставить для брожения на 2–3 недели. Получившуюся жидкость процедить, добавить сахар, пряности, спирт и настаивать 3 недели. Вино разлить по бутылкам и на 2 месяца оставить в прохладном месте.

# Персиковое вино

*5 кг персиков без косточек, 5 л воды, 3 кг сахара, 20–30 г мускатного ореха, 1 л белого вина (столового яблочного или виноградного).*

Очищенные персики порезать, залить горячей водой, для аромата добавить мускатный орех и белое вино, влить сахарный сироп и дрожжевую закваску и поставить на брожение. Далее по обычной технологии готовят вино с обязательным осветлением. Вместо персиков можно использовать абрикосы.

# Вино из красной смородины

Зрелые ягоды, отделить от плодоножек, вымыть и дать обсохнуть. Затем ссыпать в деревянную или эмалированную посуду и размять деревянным пестиком. После этого в мезгу добавить сахарный сироп (100–120 г сахара и 250–300 мл воды на 1 л мезги). В полученное сладкое сусло добавить 3 % винных дрожжей и оставить в теплом месте на 2–3 дня. В процессе брожения мезгу тщательно перемешивать деревянной палочкой 3–4 раза в день. Затем жидкость слить, мезгу отжать, в полученное сусло добавить спирт (на 1 л сусла 250–350 мл спирта), настаивать в закрытой посуде 7–10 дней. При настаивании надо провести осветление вина, добавляя по 1 ст. л. молока на 1 л вина. Когда вино осветлится, его переливают в другую емкость, не потревожив осадок, и разливают по бутылкам.

# Вино из красной смородины

*6 кг красной смородины, 125 г сахара на 1 л сока, коньяк (по желанию) из расчета 100 г коньяка на 1,2 л сока.*

Ягоды красной смородины очистить от веточек, помыть, обсушить, ссыпать в деревянную посуду или посуду из нержавеющей стали и размять деревянным пестиком. Измельченные ягоды поставить в прохладное место и выдерживать там до начала брожения. Когда процесс брожения закончится, массу процедить через сито, стараясь не касаться ее руками. Сок отстоять, после чего слить в бочонок или бутыль, положить сахар и влить по желанию коньяк. Содержимое выдерживать в подвале или погребе 6–8 недель, затем разлить вино в бутылки, закупорить и дать постоять 3–4 месяца.

# Паленка

Подготовленные перебранные и промытые ягоды (1 кг малины, вишни или черешни) сложить в эмалированную кастрюлю и залить водкой до покрытия поверхности ягод. Кастрюлю сверху закрыть плотной бумагой, проколоть ее палочкой в нескольких местах и поставить в духовку при температуре +100 градусов на 8–10 часов. Если за это время ягоды не станут достаточно мягкими, то поставить еще раз в духовку. Затем жидкую часть осторожно слить через сложенную вчетверо марлю. В процеженную паленку добавить сахар (700 г) и нагреть массу, пока сахар не растворится. Затем паленку слить в бутылки, тщательно закрыть пробками и залить парафином.

Паленка готова к употреблению через год после изготовления.

# Вишневое вино крепкое

*10 л вишневого сока, 3,5 кг сахара, 2,5 л воды, 0,5 л спирта.*

Спелую вишню вымыть, измельчить, удалив большую часть косточек (70–80 %), отжать сок. Из сока, воды и 2,5 кг сахара сделать сусло, добавить дрожжевую закваску, поставить на брожение. Через 10 дней вино снять с осадка, добавить спирт, 1 кг сахара, перемешать и выдерживать 7–10 дней. Отфильтровать, разлить по бутылкам и тщательно закупорить.

# Вишневое вино сладкое

*На 10 л сусла: 7 л вишневого сока, 1,6 л воды, 2,4 кг сахара, 1 л водки.*

Готовится из вишневого сока, полученного из совершенно зрелых ягод.

Вишневый сок смешивают с сахарным сиропом, сваренным из воды и сахара (2/3 количества – 1,6 кг), подготовленное сусло ставят на брожение, введя в него заранее приготовленную закваску. Брожение длится 7–10 дней. По окончании брожения в вино добавляют водку. После спиртования его следует тщательно перемешать веселкой до получения вина однородной крепости и выдерживать 5 суток. После этого вино отфильтровать, добавить остальную часть сахара (0,8 кг) и разлить по бутылкам.

Готовое вишневое вино должно быть темно-вишневого цвета с ароматом плодов свежей вишни и слегка вяжущего вкуса.

Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод немытыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

# Малиновое вино крепкое

*5 кг свежей малины, 2 л воды, 1 кг сахара, спирт из расчета 50 мл на 1 л вина.*

Выжать ягоды малины (при этом их не моют), добавить 1 л воды и 300 г сахара. К выжимкам добавить еще 1 л воды, настаивать 5–6 часов, вновь отжать. Полученный сок смешать с ранее отжатым, добавить дрожжевую закваску, поставить на брожение. Через 7–10 дней процедить, добавить 150 г сахара на каждый литр полученного сока и поставить бродить дальше. После окончания брожения добавить спирт, при желании добавить сахар, разлить по бутылкам и закупорить.

Приготовление винной закваски: обычно для нее берется малина. Если сезон прошел и малины в саду почти не осталось, то можно собрать все остатки малины и земляники. В качестве основного источника винных дрожжей тогда используются плоды шиповника. 2 стакана собранных ягод немытыми поместить в банку. Если ягоды вымыть, то все естественные дрожжи, которые есть на поверхности ягод, пропадут. Засыпать 2 ст. л. сахарного песка, залить 0,5 л холодной воды, обвязать горлышко 4-слойной марлей и оставить на 3 дня. Периодически массу надо помешивать. Через 3 дня винная закваска начнет активно бродить и ее можно использовать для приготовления вина.

# Яблочное вино крепкое

*6,3 л яблочного сока (лучше осенних или зимних сортов), 0,7 л рябинового сока, 2,5 кг сахара, 1,5 л воды. При отсутствии рябинового сока: 8 л яблочного сока, 2,1 кг сахара, 0,8 л воды. На 10 л вина: 0, 5 л спирта или 1 л водки высшей очистки.*

Приготавливается из яблочного сока с добавлением небольшого количества рябинового сока для лучшего осветления вина. Обычно лучшее вино получается при соотношении соков: 90 % яблочного и 10 % рябинового. На 10 л вина расходуют 7 л смеси соков.

После тщательного перемешивания соков с водой и растворения сахара сусло разлить по бутылям и поставить на брожение, внеся в них приготовленную закваску. Брожение продолжается 7–10 дней. Потом спирт или водку равномерно распределить по бутылям, а содержимое тщательно перемешать веселкой до получения однородной крепости вина в бутыли. После спиртования вино выдерживают в бутылях 5 суток. Далее вино отфильтровать и разлить по бутылкам.

Яблочное вино должно быть золотистого цвета, освежающего приятного кисло-сладкого вкуса с ароматом свежих яблок.

# Яблочник

*3 л яблочного сока, 2 кг сахара, 7 л воды, 1 л водки.*

Взять равные доли кислых и сладких яблок, порезать и смешать их, прессом или соковыжималкой получить сок, влить в бочонок на 1,5–2 ведра. В отдельной посуде развести сахар в воде, вскипятить и варить на медленном огне 1 час. Сироп перелить в фаянсовую или деревянную емкость, остудить до температуры парного молока и смешать в бочонке с яблочным соком.

Закупорить бочонок не очень плотно бумажной пробкой и поставить в самое холодное место на 8 суток (не заморозить!). Затем влить в бочонок водку, закупорить его покрепче деревянной пробкой, если возможно, то засмолить, и поставить в погреб на 3 месяца. Желательно, чтобы бочонок был полным.

# Рябиновое вино крепкое

Для получения хорошего рябинового вина к рябиновому соку добавляют 20 % яблочного сока, полученного из осенних или зимних сортов яблок. На 10 л вина расходуют 4,5 л сока. Для приготовления сусла берут 3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 2,5 кг сахара и добавляют 4 л воды. Готовят крепкое рябиновое вино так же, как и яблочное.

Готовое рябиновое вино приобретает светло-желтый цвет с коричневым оттенком и слегка терпкий вкус с приятной горечью.

# Апельсинник

*700 мл сухого белого вина, 2 апельсина, 3 ст. л. сахарного песка.*

Налить в бутыль любое белое сухое вино. Апельсины как можно мельче нарезать с кожурой, удалить все семечки и пересыпать сахарным песком. Добавить апельсиновые дольки в вино, перемешать, бутыль хорошо закупорить, засмолить и зарыть по горлышко в сырой песок, лучше всего в погребе, но можно и просто в темном холодном месте. Через 12 суток напиток профильтровать сквозь полотно, разлить по бутылкам, закупорить и засмолить.

Сахар в апельсинник можно положить по вкусу.

# Березовик 1

*12 л березового сока, 3,2 кг сахара, 4 ст. л. густых дрожжей, 1 л водки, 4 лимона.*

В соке размешать сахар и варить в эмалированной кастрюле до тех пор, пока не выкипит третья часть жидкости. Во время кипения надо снимать пену. Затем профильтровать сироп через полотно, налить в бочонок и остудить до температуры парного молока. Туда же добавить дрожжи и водку. Нарезать кружочками лимоны, вынуть семечки и положить лимоны в бочонок. При этом бочонок не должен быть совсем полным. Оставить его в теплой комнате, чтобы жидкость бродила часов 10–12, затем перенести в холодное место, желательно на лед в погреб, и держать там 7 недель. Затем профильтровать напиток через полотно, разлить по бутылкам из-под шампанского, закупорить, обвязать пробки проволокой, засмолить и хранить в холодном месте.

## Березовик 2

*12 л березового сока, 3 бутылки белого некрепкого вина, 2 бутылки водки, 1,5–2 кг сахара (в зависимости от сладости вина), 1,2 кг изюма.*

Березовый сок влить в бочонок, туда же залить вино, водку, сразу положить сахар и изюм, проследить, чтобы сахар полностью разошелся. Бочонок закупорить втулкой как можно плотнее, засмолить и поставить на лед на 2,5 месяца. Потом разлить по бутылкам, закупорить, засмолить и положить их боком, держать в песке, в погребе.

## Сливовое вино

*5 кг слив, для сиропа: 10 л воды, 2 кг сахара, 1 л водки.*

Ягоды сливы обладают плохой сокоотдачей и требуют специальной обработки для лучшего отделения сока. Для приготовления вина отбирают спелые, неповрежденные ягоды.

Сливы вымыть и уложить в стеклянную посуду. Заранее приготовить сахарный сироп. Нагреть его до кипения и залить ягоды кипящим раствором, потом закрыть крышкой и выдерживать под теплой шубой 8 часов. Затем сироп слить, вновь нагреть до кипения и залить ягоды вторично. В остывший ягодный настой влить водку, закрыть крышкой и настаивать 10–15 дней. После этого аккуратно слить, не потревожив осадок, и разлить по бутылкам для хранения.

Вино может долго храниться. Выдержка улучшает вкус и аромат напитка.

Таким же способом можно готовить вино из вишни, терна.

## Фруктово-ягодное вино

*На 1 л яблочного сока – 500 мл смородинового сока, на 1 л сусла: 60–80 г сахара и 300–350 мл спирта.*

Ягоды черной смородины вымыть, размять, засыпать сахаром, и поместив в стеклянную посуду, оставить для отделения сока в теплом месте на 1–2 дня. После этого отжать сок из свежих яблок и добить к соку черной смородины. Смесь соков настаивать 4–6 дней в закрытом сосуде, потом отпрессовать, добавить сахар и спирт. Настаивать 7–9 дней, осветлить и снять с осадка. Разлить по бутылкам.

Оно хранится в прохладном месте, выдержка улучшает вкус напитка.

# Малиновое вино

*На 10 л сусла: 6 л малинового сока, 2,6 л воды, 2,4 кг сахара (1,6 кг вносится до начала брожения, 0,8 кг – после), 1 л водки.*

Делается из малинового сока от совершенно зрелых ягод.

Брожение вина после внесения закваски длится 10–12 дней, после чего вино спиртуют. Вино выдерживается 5 суток, затем фильтруется, в него вносится остаток сахара. Далее разливается по бутылкам и закупоривается.

Вино получается красивого малинового цвета с ароматом свежих ягод.

# Домашнее вино по-американски

*На 10 л сока: 1 кг медовых сот, 4 кг меда, 4 яичных белка, 2 л водки (1 л спирта)*

В большую бутыль налить яблочный сок. В него добавить соты выкачанного меда. Всю смесь тщательно перемешать и дать постоять 10–12 часов, затем жидкость процедить через сито и добавить мед. Массу перелить в посуду для брожения и, когда начинается брожение, закрыть гидрозатвором. Через 6 недель после уменьшения брожения жидкость слить в другую посуду. Затем яичные белки взбить в пену, добавить водку или спирт, перемешать все и вылить в подготовленную бутыль или бочонок, хорошо закрыть и поставить в прохладное место на 1 год. Через год можно откупоривать.

# Сливовое вино

*2 кг слив, 4 л воды, 800 г сахара, на 5 л вина: 0,5 л водки или 250 мл спирта.*

Спелые ягоды без повреждений промыть уложить в стеклянную емкость. Приготовить сироп. Кипящим сиропом залить ягоды, накрыть и выдерживать в таком состоянии 8 часов. Затем сироп слить, подогреть до кипения и вновь залить ягоды – это делается для повышения сокоотдачи слив. Остывшую массу залить спиртом, закрыть крышкой и оставить на две недели настаиваться. После этого аккуратно слить с осадка и разлить по бутылкам.

## Вино из красной смородины крепкое

*6 кг ягод, 1 кг сахара, 1 л водки.*

Ягоды измельчить, добавить сахар, поставить на брожение. Если желательно получить терпкое вино, то веточки не отделять. Перебродившее вино отфильтровать, дать отстояться, слить в емкость. На каждый 1 л вина добавить 100 г сахара и 100 мл водки или коньяка, перемешать и дать отстояться 6–8 недель. Еще раз отфильтровать, разлить по бутылкам и закупорить. Вино будет готово через 3–4 месяца.

# Яблочный напиток

*2,5 кг яблок, 1,5 л водки, 7,5 л воды, 2 кг сахара.*

В большую бутыль положить очищенных и нарезанных яблок, залить 1,5 л водки и 7,5 л охлажденной кипяченой воды. Обвязать горло бутыли марлей, поставить на 2 недели на солнце и ежедневно взбалтывать. Когда яблоки всплывут наверх, жидкость процедить через марлю, добавить 2 кг сахара, поставить на 2 дня на солнце, а потом вынести на 10 дней на холод, после чего процедить, разлить в бутылки, закупорить пробками, держать в холодном месте. Напиток через 3 недели готов.

## Напиток из черноплодной рябины

*1 стакан ягод черноплодной рябины, 1 стакан вишневого листа, 400–500 г сахара, 1 ст. л. лимонной кислоты, 1,5 л водки, 1,5 л воды.*

Ягоды и вишневый лист отварить в воде, добавив сахар, 35 минут, после этого добавить лимонную кислоту, дать покипеть 1–2 минуты, слить все содержимое (включая ягоды и листья) в 3-литровую банку. Туда же вылить 1,5 л водки. Дать остыть и можно употреблять.

## Приготовление душистой настойки для вермута

*Настой трав готовят на водке. На 250 г водки добавляют: 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана и 3 г полыни.*

Можно приготовить настой из чабреца, богородской травы, корневища фиалки, минника душистого, полыни.

Травы измельчить, поместить в бутылку с водкой и дать настояться неделю, ежедневно взбалтывая. Можно обойтись без какой-нибудь из трав. Главное – чтобы была полынь, которую можно заменить экстрагоном.

На 1 л вермута надо 50 г настойки (если на спирту) и 120 г, если на водке. Еще нужно 100 г сахара. Все компоненты тщательно перемешать, разлить в бутылки до середины горлышка. Через 2–3 недели вермут приобретет букет. Напиток хорошо хранится.

# Яблочный сидр

Для сидра берут яблоки летних, осенних и зимних сортов, преимущественно кисло-сладкие, с небольшим содержанием сахара. При использовании высокосахаристых яблок сок следует немного разбавить водой. Яблоки тщательно сортируют и моют, вырезают места повреждения и порчи, а при измельчении удаляют плодоножки и остатки чашелистиков.

Французы пьют сидр неотфильтрованным, мутным и без газа.

# Сидр 1

Отсортированные яблоки вымыть, нарезать на кусочки и пропустить через мясорубку или другую дробилку. Решетка мясорубки должна быть крупной, так как мелкий жмых плохо отдает жидкость. Полученный жмых положить в емкость (можно в большую бутыль с широким горлом, заполняя ее на 2/3), добавить сахар (100–150 г на 1 кг жмыха), обвязать верх емкости марлей и поставить в теплое место. Через 2–4 дня жмых всплывает на поверхность, а сок собирается в нижней части. Его надо отцедить, а жмых отжать. К полученному соку добавить сахар (100–150 г на 1 л сока), емкость (теперь уже лучше бутыль) закрыть водным затвором (крышка с отверстием, в которое вставлена трубка для отвода образовывающегося воздуха; второй конец трубки опускают в небольшую банку с водой). Поставить сок на 15–20 дней для дображивания. Когда брожение закончится, сок сливают с помощью сифона и расфасовывают в бутылки или банки, которые немедленно закупоривают.

## Сидр 2

Для его приготовления понадобится неразбавленный яблочный сок и 3 %-ная разводка винных дрожжей.

Для приготовления 100 г винной дрожжевой разводки стакан немытых ягод (малины, земляники, шиповника), размельчить, залить 0,5 стакана кипяченой теплой воды и добавить 1–1,5 ст. л. сахара. Закрыть крышкой и поставить на 3 дня в темное место при температуре +20 градусов. Перемешивать ежедневно.

В яблочный сок (стерильный, прокипяченный), налитый в хорошо стерилизованную посуду, добавить разводку дрожжей, закрыть пробкой с гидрозатвором и поставить на 3–4 дня для брожения.

При желании сидр можно осветлить молоком. Для этого нужно взять обезжиренное молоко (обрат): поставить молоко в холодильник на сутки, образовавшиеся сливки снять, а оставшееся молоко пустить на обработку вина. На 1 л вина берут 1 ч. л. молока. Следует тщательно перемешать вино с молоком. После этого смесь выдержать несколько дней при температуре не ниже +15 °С. За это время вино осветлится, через 3–5 дней его можно профильтровать.

Сидр долго не стоит, поэтому пить его надо быстро. К сидру можно добавить немного коньяка, который придаст вину крепость и необычный вкус.

# Сидр 3

*Кислые яблоки, 4,5 л сока, 5 стаканов сахара, 25 г дрожжей.*

Яблоки нарезать, положить в кастрюлю, залить водой, чтобы вода покрыла яблоки. Настаивать 2 недели, изредка перемешивая. Через 2 недели осторожно процедить и нагреть жидкость. Добавить сахар и дрожжи. Закрыть и поставить в теплое место для брожения. После начала брожения перелить в бочку, по окончании брожения бочку запечатать. Через 6 месяцев разлить по бутылкам.

# Сидр 4

Спелые, хорошо вылежавшиеся свежие яблоки измельчить, положить в чистую эмалированную посуду с крышкой (также можно в деревянный бочонок или стеклянные бутыли), слегка смочить водой и оставить в теплом помещении для сбраживания. Перед брожением рекомендуется добавить разводку сухих яблочных дрожжей чистой культуры (1 стакан на 1 кг яблок). Такие дрожжи – это гуща, осевшая на дно чана при брожении. Через 2–3 дня сброженную мезгу отжать (лучше на ручном прессе) и полученный сок слить в чистую эмалированную посуду или пропаренный бочонок, закупорить и поставить на холод – в погреб или холодильник.

## Сидр 6

*8 кг яблок, для сиропа: 6 л воды, 1,6 кг меда или сахара.*

Кислые лесные или садовые яблоки разрезать на 4 части. Сложить в чистый холщовый или полотняный мешок, завязать его и поместить в чистую эмалированную посуду с крышкой или деревянный бочонок с ложным дном. Сверху накрыть деревянным, лучше сетчатым, кругом, придавить грузом, чтобы яблоки не поднимались, и налить сироп из кипяченой воды и меда или сахара. Посуду накрыть тканью и оставить для сбраживания в погребе или леднике. Через 4–5 недель, убедившись, что сидр сброжен, осторожно слить в чистую посуду и оставить в леднике. Мезгу залить таким же сиропом в объеме слитого сидра и через 4–5 недель снова слить сброженный сидр в чистую посуду, а мезгу залить в третий раз.

Сидр всех сливов смешать и отстаивать в холодном месте до тех пор, пока он не перебродит хорошенько (обычно 6–9 месяцев). Выбродивший, отстоявшийся, прозрачный яблочный сидр разлить по бутылкам, закупорить и выдерживать еще 3–4 недели на холоде.

# Сидр 5

Спелые кислые яблоки измельчить и положить в чистые стеклянные бутыли, эмалированную посуду с крышкой или в бочонок, залить холодной водой, добавить свежую или сушеную цедру цитрусовых (лучше лимонную), ввести разводку яблочных дрожжей чистой культуры (то есть гущу, осевшую на дно при брожении в предыдущий раз) закупорить и поставить на холод на 1–3 дня для настаивания и сбраживания. Когда сидр настоится, его сцедить, вторично залить мезгу кипяченой водой в количестве, равном по объему слитому сидру, и так до 3 раз. Перед употреблением в сидр по желанию добавляют сахар или сладкий сок.

# Сидр 7

Лесные яблоки, собранные в августе, перебрать, удалить испорченные и поврежденные плоды и дать хорошо вылежаться. Снова перебрать, удалить испортившиеся, а здоровые вымыть и просушить. На дно подготовленного бочонка с отверстием для втулки диаметром 10–14 см положить немного сушеных яблок и наполнить свежими на 3/4 объема. Залить яблоки холодной кипяченой водой, закупорить бочонок и поставить в погреб на 4–5 недель для брожения. Слив готовый сидр, снова залить мезгу кипяченой водой и так повторять в течение всей зимы, весны и даже лета, пока яблоки не вымокнут.

Слитый яблочный сидр хранят в погребе. Такой сидр стоек, но бывает очень кислым, поэтому перед употреблением в него можно добавить сахар или сок и немного питьевой соды, получается вкусный шипучий напиток. Оставшиеся яблоки тоже вкусны.

# Сидр 8

Можно приготовить сидр из сушеных яблок или смеси их с грушами. Сидр лучше получается из очищенных перед сушкой плодов (без кожицы и семенной коробочки), нарезанных ломтиками и высушенных на солнце.

В подготовленный бочонок или стеклянную бутыль насыпать сушеные плоды и налить холодную кипяченую воду (на 1 кг 10 л). Закрыть тканью и, не закупоривая, поставить на 3–4 дня в прохладное помещение, а затем перенести в погреб или ледник, где выдерживать, пока напиток не забродит. В начале брожения бочку с сидром забить пробкой (шпунтом) и оставить в погребе на 3–4 недели. Качество такого сидра повысится, если в начале брожения разлить его в бутылки, положив в каждую по изюминке. Плотно укупоренные бутылки уложить в подвале или погребе в песок в лежачем положении и хранить до употребления.

## Сидр 9

Яблокам дать полежать, пока они не станут мягкими, но не гнилыми. Изрубить, как рубят капусту, кислые и сладкие отдельно. Выжать сок, дать ему отстояться в холодном месте 3 дня, чтобы гуща осела, осторожно слить и смешать сладкий сок с кислым по вкусу. Разлить в бутылки, положив в каждую по две изюминки, закупорить, поставить в холодное место. Этот сидр может стоять около года.

# Сидр 10 (по Брокгаузу и Эфрону)

Для получения сладкого сидра, предназначенного для немедленного употребления, следует брать 1 часть терпких яблок и 2 части сладких, если же сидр предполагается сохранять долго, то, наоборот, 2 части терпких яблок и 1 часть сладких; при этом необходимо смешивать такие сорта яблок, которые созревают одновременно. Спелые и мягкие яблоки и груши следует прессовать непосредственно после сбора и измельчения.

После бурного брожения вино сливается с дрожжей (то есть с гущи, осевшей на дно чана) в чистые бочки, в которых идет тихое брожение; если оно не начинается, то в молодое вино добавить чистый свекловичный сахар 800–1200 г на 8 ведер.

Необходимо плоды перед раздавливанием обмыть и очистить; посуда (чаны, бочки, кадки, кружки и пр.) должна быть также безукоризненной чистоты. Некоторые разбавляют сусло яблок и слизистых груш водой в количестве: в первом случае – 5–8 %, во втором – 10–15 %. Водой обливается отпрессованная мезга, которая спустя 10–12 ч вновь прессуется, и полученная жидкость смешивается с первоначально отделенным чистым суслом. Если сусло разбавляется водой, то на каждые 8 ведер последней следует взять 20–24 фунта сахара, который примешивается к суслу до или во время брожения.

Готовое вино, перед разливкой в бутылки, если оно мутно, очищают либо свежими винными дрожжами в количестве 5–10 %, либо снятым молоком (4/5 кружки на 8 ведер).

# Грушевой сидр

Грушевые сидры готовят так же, как и яблочные – шестым, седьмым и восьмым способами, но они сохраняется не так долго.

Вкус сидра зависит от сорта фруктов.

# Крюшоны

# Крюшон лимонный с консервированной черешней

*2 лимона, 500 г сахара, 1 бутылка старки, 3 бутылки белого вина, 2 банки (по 500 г) черешни консервированной, 1 бутылка красного шампанского.*

Снять теркой желтую цедру с 2 лимонов. Лимон очистить от белой кожи, нарезать тонкими кружочками, удалить все зернышки и нарезать кружочки на мелкие дольки. Сложить в эмалированную кастрюльку, засыпать 500 г сахарного песка, залить 1 бутылкой (0,5 л) старки, закрыть крышкой и поставить на 1 сутки в холодильник. За час до подачи залить 3 бутылками белого вина, всыпать стертую цедру, хорошо размешать, чтобы разошелся весь сахар, вылить 2 банки консервированной черешни с соком (одна банка должна быть с белой черешней, другая с красной). Если надо, добавить сахар, и перед самой подачей влить бутылку красного шампанского, чтобы вся жидкость была розового цвета. В бокалы (креманки) с крюшоном положить кусочки пищевого льда и пить его через соломинку. Рассчитано на большое число гостей.

# Крюшон из дыни и клубники

*1 дыня, клубника для заполнения дыни, 1 кг сахарного песку для засыпки клубники, 1/2 бутылки коньяка, 2 лбелого столового вина для заливки, 2 бутылки нарзана, 1 бутылка шампанского.*

Душистую среднеазиатскую длинную дыню хорошо вымыть, срезать верхушку, вычистить из дыни всю внутренность, поставить дыню в кастрюлю, в которой она могла бы стоять прямо. Вымытую в нескольких водах клубнику очистить от плодоножек и положить в дыню, пересыпая каждый ряд ягод сахарным песком. Нужно, чтобы ягоды заполнили дыню доверху. Залить их 1/2 бутылкой коньяка, накрыть сверху срезанной верхушкой дыни и поставить на 1 сутки в холодильник. Перед подачей вылить сок с ягодами в крюшонницу или кувшин. Дыню очистить от твердой кожи и порезать на мелкие фигурки – треугольники, звездочки, кубики; тоже поло жить их в крюшонницу. Залить белым столовым вином, а перед подачей влить 2 бутылки нарзана и 1 бутылку шампанского. Добавить чистый пищевой лед и подавать. Рассчитано на большое число гостей.

# Крюшон из бананов и абрикосов

*1 кг абрикосов, 400 г сахара, 1 стакан воды, 600 г бананов, 1 бутылка банановогo ликера, 3 бутылки белого вина, 1 бутылка шампанского.*

1 кг свежих абрикосов освободить от косточек, разломив на половинки. Сварить густой сироп из 400 г сахара и 1 стакана воды. Горячим сиропом залить ягоды, накрыть крышкой и остудить. В остывшую массу положить 600 г бананов, которые предварительно надо очистить и порезать тонкими кружочками, туда же влить 1 бутылку банановогo ликера, покрыть кастрюлю крышкой и поставить на 1 сутки на холод. Перед подачей залить 3 бутылками белого вина типа рислинг и 1 бутылкой шампанского. Рассчитано на большое число гостей.

# Крюшон из апельсинов и консервированных груш

*4 апельсина, 400 г сахара, 1 банка груш консервированных, 3 бутылки красного сухого вина, 2 бутылки нарзана.*

С 3 апельсинов снять теркой цедру, не затрагивая белой шкурки. 4 апельсина тщательно очистить от белой кожицы, нарезать тонкими кружками, удалить все зерна. Уложить в крюшонницу рядами все порезанные апельсины, пересыпав 400 г сахарного песку, поставить на несколько часов на холод. Груши нарезать мелкими кубиками. Перед подачей вылить в крюшонницу с апельсинами сок из-под груш, добавить нарезанные груши и все залить 3 бутылками красного сухого вина. Если надо, добавить сахар и, перемешав, добавить в крюшон 2 бутылки нарзана, апельсинную натертую цедру и кусочки льда. Рассчитано на большое число гостей.

# Крюшон с ананасами

*1 ананас весом 600–700 г, 400 г сахарного песку, 2–3 бутылки шампанского, 1 бутылка коньяка.*

Ананас очистить от кожи, порезать поперек на тонкие кружки, а затем каждый кружок разрезать на 4–6 частей (в зависимости от толщины ананаса), чтобы получились кусочки в виде маленьких веерочков. Сложить порезанный ананас в крюшонницу, засыпать рядами сахарным песком, залить 1 бутылкой очень хорошего коньяка и поставить настаиваться на 1 сутки на холод. Перед подачей залить шампанским.

# Крюшон с мандаринами и сладкими яблоками

*400 г яблок, 300 г сахара, 10 мандаринов, 1/2 стакана рома, 1 бутылка красного вина, 3 бутылки нарзана.*

Свежие сладкие яблоки очистить от кожи, разрезать пополам вдоль, вырезать семенную коробочку, нарезать тонкими ломтиками поперек, сложить в эмалированную кастрюлю, залить кипящим сиропом, сваренным из 300 г сахара и 1 стакана воды. Остудить на столе. С 10 крупных мандаринов снять кожу, с 4 из них стереть на терку цедру. Порезать мандарины на кружочки. Остывшие яблоки с сиропом перелить в крюшонницу, добавить нарезанные мандарины и цедру, залить ромом, красным вином и нарзаном. Подавать со льдом и соломинками. Рассчитано на большое число гостей.

# Крюшон из яблок

*1,5 кг яблок, 2 лимона, 2 л холодного крепкого чая, 2,5 стакана сахара, 1 бутылка шампанского.*

Ароматные яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, вынуть семенные коробочки, порезать поперек каждую четвертушку на тонкие ломтики, сложить в большую эмалированную кастрюлю, добавить сок из 2 лимонов, стертую на терку цедру с 1/2 лимона, залить холодным свежим, очень крепким чаем, добавить 2,5 стакана сахара, покрыть крышкой и поставить на 5–6 ч на холод. Перед подачей перелить все в крюшонницу и добавить шампанское и, если надо, сахар по вкусу.

# Крюшон из персиков

*1 кг персиков, 2 стакана сахара, 2 лимона, 2 л воды, 1 стакан ликера «Абрикотин», 1 бутылка шампанского.*

Спелые персики очистить от кожуры, разрезать каждый на 4 части, сложить в глубокую посуду, засыпать сахаром, добавить сок из 2 лимонов, залить 2 л воды и поставить на холод на 1 сутки. Перед подачей перелить все в крюшонницу, добавить ликер «Абрикотин» и шампанское. Хорошо вымешать и подавать со льдом и соломинкой. Рассчитано на большое число гостей.

# Крюшон без алкоголя

*По 350 г клубники, малины, абрикосов, 3 апельсина, сахар по вкусу, 1 л крепкого свежезаваренного чая, 3 бутылки нарзана.*

Свежие клубнику, малину, абрикосы, апельсины, очищенные от кожи и косточек, нарезанные кружочками, засыпать сахаром по вкусу и поставить на 1 сутки на лед в крюшоннице. Перед подачей залить очень крепким свежезаваренным чаем и нарзаном. Перемешать, чтобы разошелся сахар, и подавать с кусочками льда.

# Наливки

Наливкой называется сладкий фруктово-ягодный спиртной напиток. Традиционная классическая наливка содержит 18–20 % спирта, 28–40 % сахара и 0,2–0,8 % кислоты. Наливки вырабатываются из спиртованных соков и настоев, свежих фруктов и ягод, сахарного сиропа, спирта, лимонной кислоты и умягченной воды. В состав отдельных сортов наливок входят спиртовые настои сушеных фруктов и ягод (чернослив, вишня, курага, черная смородина), ароматические вещества (гвоздика, корица, ванилин), а также белая карамельная патока. Подкрашивают наливки черникой и другими пищевыми красителями.

Фруктово-ягодные наливки приготовляют путем налива водки или спирта на ягоды и фрукты с настаиванием этого сырья в течение длительного времени. В результате получают крепкий напиток, который имеет вкус и аромат использованных плодов и ягод. Иногда для сокращения времени приготовления плоды и ягоды предварительно подвергают тепловой обработке. Плоды можно сначала немного подвялить и тогда возрастает концентрация Сахаров и ароматических веществ в полученном напитке. Кроме того твердые плоды и ягоды запаривают для лучшего отделения сока и питательных веществ, что сокращает длительность приготовления напитков.

Важной операцией приготовления наливок является встряхивание, при этом растворитель перемешивается и концентрация веществ в растворе делается равномерной, все химические вещества активно взаимодействуют между собой, кроме того в результате соударений выделение веществ и сока из ягод происходит более интенсивно. Поэтому наливку периодически встряхивают.

Другой важной операцией является сцеживание, которая предполагает слив раствора из наливной емкости, выдержку сырья в течение небольшого времени без растворителя, а затем повторный налив и настаивание. При сцеживании сырье обогащается кислородом, и это способствует созреванию наливки.

Время созревания наливки составляет 1,5–4 месяца и зависит от вида сырья и технологии приготовления. Скороспелые наливки, срок созревания которых не более одного месяца, готовят из ягод клубники, малины, а также из дыни и ягодного варенья.

Среднеспелые наливки (1,5–2,5 месяца) готовят из клюквы, брусники, смородины, вишни, черемухи.

Позднеспелые наливки (3–4 месяца) готовят из яблок, рябины, скорлупы орехов, лимонной цедры, абрикосов.

Скороспелые наливки готовят из ягод с хорошей сокоотдачей. Для этого чистые, сухие ягоды насыпают в бутыль, засыпают сахаром и настаивают до отделения сока, при этом ягоды периодически встряхивают.

Настаивание продолжается двое суток, на 1 кг ягод берут 300 г сахара. После отделения сока ягоды заливают спиртом или водкой (1 л водки на 1 кг ягод), настаивают в течение 6–7 дней, затем наливку сцеживают и фильтруют. Готовую наливку хранят в прохладном месте в плотно закрытых бутылках.

Такие наливки готовят также из соков ягод, плодов и варенья. Кроме этого для уменьшения длительности настаивания наливку нагревают в водяной бане до температуры 60–70 °С и охлаждают вместе с ванной. Нагрев проводят ежедневно 4–5 раз. После этого наливка готова к употреблению.

Ниже приведены некоторые рецепты наливок, приготовляемых из распространенных ягодных и плодовых культур.

# Наливка скороспелая

Положить полный горшок ягод (вишен, черной смородины или малины), залить их хорошей очищенной водкой, обвязать горшок промасленной бумагой, проколотой в нескольких местах вилкой. Когда ржаные хлебы вынуты из печки, поставьте в нее этот горшок и держите его в печи до тех пор, пока ягоды не упреют, то есть пока они не станут бурого цвета, а вишни не станут такими мягкими, что косточки при малейшем давлении будут отставать. Тогда выложите ягоды на решето, дайте соку стечь в миску, но ягоды не раздавливайте. Нужно только осторожно встряхивать решето; подсластить стекший сок, кто как любит (от 200 до 300 г сахара на бутылку).

Эта наливка может быть готова в течение одних суток. Ягоды, которые останутся на решете, можно долить водой и пропустить через перегонный аппарат. Тогда эта вода годится для уксуса. В таком случае добавлять водки уже не нужно.

Лечит авитаминоз и простудные заболевания.

# Наливка из черемухи

Собрать самую спелую черемуху, рассыпать ее на простыне и оставить дня на три. Потом высыпать черемуху на решето или доски, поставить в печь в самый вольный дух, чтобы она не запеклась, а только провялилась; вынуть ее из печи, истолочь хорошенько, насыпать в бутыль по плечики, долить хорошей очищенной водкой доверху и дать настояться 6 недель. Тогда слить, подсластить, положив на бутыль наливки от 200 до 300 г сахара, смотря по вкусу.

Эта наливка очень вкусна, и ее трудно отличить от вишневки с истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно выжать, а подсластив, вскипятить раза три или четыре.

Полезна наливка при поносах.

## Наливка из дыни

Взять зрелую дыню, но не перезрелую, разрезать ее на маленькие кусочки, выложить ими полную бутыль или штоф. Смотря по количеству дыни, тотчас налить на дыню водки, чтобы она покрыла фрукты и дать настояться 2 недели. Потом процедить, подсластить по вкусу: от 200 до 300 г сахара на бутылку.

Полезна наливка при женских болезнях.

## Наливка из ананасов

Приготовляется точно так же, как и из дыни, наливать нужно непременно очищенной водкой, дать настояться не менее 6 недель, слить и поступить, как в предыдущем рецепте.

# Наливка из брусники

Весной взять от 200 до 300 г полыни, влить в нее ведро водки, дать настояться. Осенью насыпать самой зрелой брусники две трети бутыли, налить полную бутыль настоянной на полыни водки, дать стоять в комнате месяца два, потом слить и подсластить: от 200 до 300 г сахара на бутылку наливки.

Другой способ. Приготовляется точно так же, но вливается в бруснику чисто очищенная водка, не настоенная на полыни, и насыпается брусники полбутылки.

Полезна при заболеваниях почек.

# Наливка из лепестков роз

Ощипать розу (не из магазина) в цвету, наполнить бутыль или штоф, залить очищенной хорошей водкой, дать стоять, пока наливка не сделается темно-янтарного цвета, тогда слить, не выжимая лепестки, подсластить: от 100 до 200 г сахара на бутылку.

Выводит песок из почек.

# Наливка рябиновая

Набрать самой зрелой рябины, испечь ее на досках так, чтобы она была только мягка, но не суха, а главное, чтобы не пригорела. Тогда насыпать этой рябиной две трети бутыли, долить хорошей очищенной водкой доверху. Наливка эта должна стоять, пока не сделается темно-янтарного цвета, тогда слить и подсластить, полагая от 200 до 400 г сахара на бутылку.

Лечит авитаминоз.

## Наливка из скорлупы грецких орехов

Расколоть грецкие орехи, вынуть ядра, которые употребить на что-то другое, скорлупу всыпать в бутыль, наполняя ее на две трети, налить доверху очищенной водкой. Через 2–3 месяца подсластить, как обыкновенно.

# Наливка ассорти 1

В посуду положить вишни, черную смородину, малину и налить водку, чтобы она покрывала ягоды, накрыть посуду пергаментной бумагой, сделать в ней проколы вилкой и поставить в духовой шкаф при температуре +150 градусов. Ягоды должны упреть и изменить цвет, а вишни – стать мягкими и отставать от косточек при малейшем надавливании. Тогда в наливку добавить сахар из расчета 120 г на 1 кг ягод.

Эта наливка готовится за сутки.

# Наливка ассорти 2

*1 кг клубники, 1 кг абрикосов, 1 кг малины, 1 кг вишни, 1 кг черной смородины, 2,5 кг сахара, 5 л водки.*

Летом, по мере созревания ягод, в бутыль поочередно насыпают сначала 1 кг клубники, пересыпав ягоду 500 г сахара. Когда появятся абрикосы, в эту же бутыль насыпают сверх клубники 1 кг абрикосов, засыпают таким же количеством сахара, затем таким же образом насыпают постепенно малину, вишню, черную смородину, пересыпая каждый раз сахаром. С самого начала бутыль с ягодами ставят на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последнего сорта ягод бутыль держат на солнце еще 2 недели. Затем заливают водкой из расчета 1 л на 1 кг ягод, плотно закупоривают пробкой и ставят на 1 месяц в холодное место. Затем процеживают, разливают наливку в бутылки, закупоривают пробкой. Подавать наливку к столу можно спустя 3–4 месяца.

# Наливка по-монастырски

Приготавливается из любых спелых сочных ягод.

В 10-литровую бутыль насыпать ягоды по самое горлышко и залить водкой настолько, сколько ее войдет в бутыль. Затем слегка прикрыть пробкой, обвязать сверху сложенной вдвое холстиной и обвязать ее концы вокруг горлышка шнурком. Крепко закупоривать бутыль нельзя, поскольку она при брожении ягод может лопнуть. Бутыль в летнее время ставится на солнце, а в зимнее время – в теплое место (к батарее). Такая наливка на ягодах должна стоять не менее года, в самом крайнем случае – 8 месяцев. Один раз в месяц бутыль требуется хорошо взбалтывать.

Через 8 месяцев наливку слить через мелкое сито в другую посуду. Ягодную массу отжать в холщовом мешочке. Сок влить в ту же бутыль, куда поместили слитую наливку. После этого в медный таз выкладывается слоем сахар, сверху выливается наливка. Таз ставится на средний огонь, и при непрерывном помешивании смесь доводится до горячего состояния, но ни в коем случае не до кипения. Одновременно в другой посуде держат втрое больше наливки, чем смешано с сахаром. В нее выливают горячий раствор и хорошо перемешивают. Сахар добавлять в следующей пропорции: на 1 бутылку емкостью 0,5 л наливки из вишен, малины, клубники – 200 г сахара, для наливки из черной смородины и рябины – 300 г сахара.

После смешивания несладкой наливки и сиропа наливку очищают. Для этого в чистую бутыль вставить большую воронку, в которую в качестве фильтра поместить фланель. После процеживания наливку разлить по бутылкам, закупорить и поставить в кладовку.

Эту наливку можно держать где угодно, она не боится ни холода, ни тепла, не портится и очень вкусна.

# Наливка нежная

*На 10-литровую бутыль: 3 кг ягод, 7 л воды, 1 бутылка водки.*

Эту наливку готовят из малины, черной смородины или крыжовника.

В емкость влить очищенную воду, добавить ягоды, влить водку, хорошо взболтать, неплотно закрыть пробкой, обвязать холстиной и поставить на подоконник на 15 суток. Каждый день бутыль надо встряхивать. К концу второй недели ягоды в бутыли будут перемещаться снизу вверх и сверху вниз. Это свидетельство, что наливка готова. Тогда ее надо процедить через несколько слоев марли в другую бутыль, дать несколько дней устояться и разлить по бутылкам, обязательно еще раз процеживая через марлю. Бутылки для хранения наливки надо обязательно брать из-под шампанского, или сидра, или аналогичные, иначе они не выдержат внутреннего давления. Наливать жидкость в бутылки следует не полностью. Пробки надо обвязать веревками или прикрутить мягкой проволокой, как это делается на бутылках с сидром. Бутылки ставятся в сухой песок горлышком вниз в прохладном месте. В таком состоянии их выдерживают полтора-два месяца, после чего наливку можно подавать к столу.

Нежная наливка долго храниться не может: не более 4–5 месяцев.

# Наливка из черемухи

Взять самую спелую черемуху, выложить на ткань и выдерживать 3 дня, затем черемуху подсушить в духовке при температуре 100 градусов, ссыпать в бутыль, предварительно измельчив, долить водкой до горлышка и дать постоять 6 недель. Слить содержимое, добавить сахар (120 г на 1 л сока). Разлить по бутылкам.

# Наливка из лепестков роз

Наполнить бутыль лепестками роз, залить водкой до горлышка и выдерживать до тех пор, пока наливка не приобретет темно-янтарный цвет. Сок слить, не отжимая лепестки, сахар добавлять по вкусу.

# Наливка из дыни

Взять зрелую ароматную дыню, но не перезрелую, разрезать ее на мелкие кусочки, сложить в бутыль и залить водкой, чтобы она покрывала содержимое. Выдерживать 2 недели, затем процедить, добавить сахар по вкусу.

# Наливка из чернослива

*300 г чернослива, 250 мл спирта и 1 л водки.*

Из чернослива удалить косточки, нарезать мелкими кубиками, всыпать в бутыль, залить спиртом и водкой, закрыть пробкой. Затем 6 недель настаивать, ежедневно встряхивая. Потом настой слить в другую посуду, пропуская его через 4 слоя марли.

Сливы залить водой и настаивать еще 2 суток, затем отфильтровать и влить в ранее слитый настой, перемешать и выдерживать до осветления. Через 5 дней наливку слить с осадка, который накопился на дне посуды. Настой профильтровать и разлить по бутылкам.

Чем дольше отстаивание напитка, тем лучше его вкусовые качества.

# Наливка из вишни 1

Это очень вкусный и здоровый напиток, приготовляется он следующим образом: выбрать хороший и прочный бочонок, окованный 4 железными обручами. Вишни для этого приготовления должны быть кислые и чистые, без веточек и листьев. Насыпать вишен почти полный бочонок так, чтобы пустого места оставалось в бочонке не более как на вершок или на полтора. На вишни налить меда из ульев, сырого и чистого, без всякой примеси муки (как часто продают его) и без воска, лучше, если он будет цвета белого, чем красного; мед нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы он покрыл все вишни и наполнил между ними все пустое пространство, что можно заметить по верхнему ряду вишен: если он начнет покрываться медом, тогда и нужно перестать наливать.

Потом бочонок крепко закупорить, пробку залить смолой, перевязать бочонок через пробку прочной веревкой, а весь бочонок лучше засмолить, чтобы внешний воздух не имел никакого соприкосновения. Бочонок этот выставить в холодном месте или в погреб, но не на самый лед, или лучше зарыть его в землю или в песок в подвале и оставить так на три месяца.

В это время произойдет брожение (ферментация), и если бочонок непрочен и без железных обручей, то очень часто его разрывает. По прошествии трех месяцев наливка будет совершенно готова, тогда откупорить бочонок, перелить наливку в бутылки, процеживая сквозь холстину; бутылки закупорить крепко и горлышки облить смолой или сургучом; так приготовленную наливку можно сохранять несколько лет. В бочонок трехведерный вишен войдет ведра два, а меда – 1 ведро.

Возбуждает аппетит.

# Наливка из вишни 2

*На 10-литровую бутыль: 6,5–7 кг вишни, 2,5 кг сахара; для вторичного брожения 650 г сахара, 2 л воды.*

Очищенные от плодоножки спелые вишни вымыть, удалить косточки, дать стечь воде, ссыпать в большую бутыль, добавить сахарный песок, завязать горлышко марлей и поставить в теплое место на 2–4 дня для брожения. Выделяющийся из вишни сок должен покрывать плоды, для чего бутыль время от времени встряхивают. Как только появятся первые признаки брожения, марлю с баллона надо снять, установить водяной затвор и выдерживать до полного прекращения брожения. По окончании брожения (через 30–35 дней) наливку отфильтровать через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Отфильтрованную наливку разлить в подготовленные бутылки и хорошенько закупорить.

Для извлечения наибольшего количества экстрактивных веществ вишни, оставшиеся после фильтрования наливки, поместить в бутыли и залить 30 %-ным сахарным сиропом (на 3-литровый баллон надо 2 л сиропа). Установить гидрозатвор и выдерживать массу 20–25 дней, пока брожение не прекратится. Полученный сок типа вина отфильтровать через марлю, разлить по бутылкам и закупорить.

# Наливка из вишни 3

Вишни хорошо вымыть, косточки не удалять, ягоды наколоть зубочисткой. Засыпать в бутылку с широким горлышком или банку (чтобы потом вишни можно было легко достать), пересыпая небольшим количеством сахара. Вишни закладывать по плечики или почти по самое горло бутылки. Количество сахара зависит от желаемого вкуса. Для получения умеренно сладкой наливки: на 1-литровую бутылку примерно 4–5 ст. л. сахара. Залить вишни водкой до верху. Поставить в затемненное место при комнатной температуре. Через каждые 2–3 дня встряхивать бутылки, чтобы сахар разошелся. Поскольку сахар в спирте растворяется плохо, полное его растворение может наступить только недели через две. За это время вишни начнут отдавать сок, и цвет и консистенция наливки изменится, он станет более насыщенным и темным.

Через 2 месяца необходимо вишни удалить. Наливку разлить по бутылкам. Перед подачей на стол наливку желательно охладить.

Для тех, кто не любит очень крепкие напитки, можно разбавить вишневую наливку любым соком, лучше тоже вишневым.

# Вишневка

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром из расчета на 1 кг вишни 400 г сахара. Завязать бутыль марлей и поставить на солнце на 6 недель, чтоб вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить в бутылки, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой из расчета 0,5 л на 1 кг вишни, плотно закрыть и дать постоять при комнатной температуре 2 месяца. Слить вторую наливку, профильтровать, разлить в бутылки, закупорить. Через 5–6 месяцев наливку можно употреблять.

# Вишневка украинская

Половину подготовленных для настойки вишен очистить от косточек, а вторую половину оставить с косточками. Приготовленные вишни засыпать в бутыль на 1/4 ее объема, залить водкой до горлышка и поставить на 4 недели для созревания. Созревшую наливку слить в чистую бутыль, добавить сахар из расчета 4–5 ст. л. на 1 кг ягод и поставить в теплое место, чтобы сахар растворился.

По желанию наливку можно приготовить более сладкой. Для этого взять в два раза больше сахара, приготовить густой сироп и, пока он горячий, залить в вишневку. Охлажденную наливку отфильтровать, разлить в бутылки, закупорить и сохранять 6 месяцев. Чем вишневка старше, тем она вкуснее.

# Вишневка старосветская

Подготовленные вишни размять вместе с косточками, заложить в бутыль и выдерживать 3 дня для созревания. Затем добавить 400 мл водки на 1 кг вишен, 1,5 г корицы, 1 г мускатного ореха, 250 г сахара. Все смешать и поставить на 8 дней в теплое место. Когда наливка станет прозрачной, ее слить, процедить и, по желанию, добавить густой сладкий сироп (особенно если вишня была кислая), хорошо размешать и разлить по бутылкам.

# Вишневка киевская

Засыпать 3/4 бутыли зрелыми вишнями, половину – с косточками, а половину без косточек. Содержимое бутыли заливают до верха водкой и ставят в прохладное место на 6–8 недель, но не более. Затем содержимое слить, из вишен выдавить сок с помощью легкого пресса, уложенного на полотняный мешочек, в который помещают вишни.

Через сутки, когда отжатый сок станет прозрачным, смешать его с предыдущей массой, разлить в бутылки, тщательно закупорить.

Вишневка должна выстаиваться в течение года.

# Наливка из клубники или малины

*На 10-литровую бутыль: 7 кг очищенной клубники (или малины), 2,5 кг сахара. Для повторного брожения: 5 л воды, 1,3 кг сахара.*

Свежую зрелую перебранную клубнику положить в дуршлаг, трижды опустить в ведро с водой, дать стечь, высыпать в большую бутыль, добавить сахар, завязать горлышко марлей и поставить в теплое место на 2–4 дня. Как только появятся признаки брожения наливки, марлю с баллона снять, установить водяной затвор, перенести бутыль в теневую часть комнаты и выдерживать под водяным затвором 12–20 дней, пока не прекратится брожение. По окончании брожения наливку отфильтровать через марлю и вату, уложенные в воронку или дуршлаг. Затем наливку разлить в бутылки и укупорить.

Чтобы более полно извлечь экстрактивные вещества, в оставшуюся мезгу влить прокипяченную и охлажденную до +35 градусов воду и выдерживать 2 дня. Затем слить сок и отжать мезгу, а полученный сок вылить в бутыль, добавить сахар, установить водяной затвор и выдерживать еще 15–20 дней. По окончании брожения полученный сброженный сок отфильтровать через марлю и вату и разлить в бутылки.

Если малина заражена личинками малинового жучка, то перед закладкой на брожение ее надо погрузить на 7–8 минут в 1 %-ный раствор соли. Всплывшие в солевом растворе личинки удалить, а малину снова сложить в дуршлаг и промыть в ведре с водой. Воде дать стечь. Потом действовать так же, как с клубникой. Брожение может проходить 15–20 дней.

# Сливянка

В бутыль с широким горлом засыпать спелые сливы и залить водкой, чтобы она покрыла плоды. Плотно закрыть бутыль и поставить на 6 недель в темное место. Слить водку, засыпать сливу сахаром, сколько войдет. Плотно закрыть бутыль и оставить на 2 недели. Слить сироп и смешать с ранее слитой водкой, разлить в бутылки, закупорить. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

# Наливка из сливы

*На 10-литровую бутыль: 6 кг очищенной сливы, 2,8 кг сахара, 3 стакана воды.*

Свежие зрелые плоды вымыть, разрезать на две половинки и удалить косточку. Половинки плодов поместить в большую бутыль, добавить сахар или сахарный сироп, горлышко завязать марлей и поставить бутыль в теплом месте на 2–4 дня. Как только появятся признаки брожения, марлю снять, установить водяной затвор и выдерживать до полного прекращения брожения. По окончании брожения (через 20–30 дней) наливку отфильтровать через марлю и вату. Оставшуюся мезгу отжать и еще раз отфильтровать. Отфильтрованную наливку разлить в подготовленные бутылки.

## Наливка калиновая

*200 г сока калины, 150 г сахарного песка, 1 л водки, 1 стакан воды.*

Сахарный песок растворить в воде, добавить сок калины и водку, выдержать 2 дня.

# Наливка из рябины

Самую спелую рябину очистить и просушить на досках в духовом шкафу, чтобы она стала мягкой, но не сухой и не пригорелой. Подсушенной рябиной на 2/3 засыпать бутыль и залить водкой. Наливка должна стоять до тех пор, пока не станет темно-янтарного цвета. Тогда ее процеживают, разливают по бутылкам и подслащивают.